

Warmhalte-
Rotisserie-Companion





MIT DURCHLAUF-OPTION DARGESTELLT

Modelle:
AR-7H MANUELLEN STEUERUNG
AR-7H ELEKTRONISCHE STEUERUNG

• INSTALLATION
• BETRIEB
• WARTUNG

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 U.S.A. NUR
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA
MN-28954 (GR) • 09/12





LIEFERUNG

Dieses Alto-Shaam Gerät wurde umfangreich getestet und geprüft, um die Lieferung eines Geräts von höchster Qualität zu gewährleisten. Bitte kontrollieren Sie bei erhalt die Ware auf Transpotschäden und teilen Sie diese umgehend dem Spediteur mit. ***Siehe auch "Transportschäden und Reklamationen" in dem vorliegenden Installationshandbuch.***

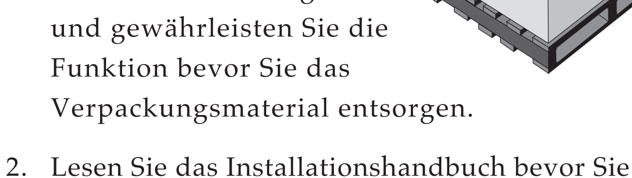
Das Gerät mit Zubehörteilen wird in einer oder mehreren Verpackungen geliefert. Überprüfen Sie das dass Gerät und alle dazugehörigen Teile, auf Grund Ihrer Bestellung komplett geliefert wurden.

Heben Sie alle Informationen und alle beiliegenden und Betriebsanleitungen auf. Füllen Senden Sie den ausgefüllten Garantieschein an den Hersteller zurück. Somit kann der Kundendienst und Ersatzteilbedarf gewährleistet werden.

Vorliegende Betriebsanleitung muss von allen Personen, die das Gerät bedienen oder es installieren, gelesen und verstanden werden. Bei Fragen zu Installation, Betrieb und Instandhaltung wenden Sie sich bitte an die Alto-Shaam Kundendienstabteilung.

HINWEIS: Bei Garantieansprüchen muss die vollständige Artikelnummer und Seriennummer des Gerätes angegeben werden.

AUSPACKEN



1. Entfernen Sie vorsichtig den Karton oder den Verschlag vom Gerät.

   HINWEIS:

   Kontrollieren Sie das Gerät auf versteckte Mängel und gewährleisten Sie die Funktion bevor Sie das Verpackungsmaterial entsorgen.

2. Lesen Sie das Installationshandbuch bevor Sie mit der Installation des Gerätes beginnen.

   BEWARHREN SIE DIESES INSTALLATIONSHANDBUCH AUF.
   Dieses Handbuch gehört zum Gerät. Die Anleitung muss dem Eigentümer oder den verantwortlichen Mitarbeitern zur Schulung zur Verfügung stehen. ***Weitere Exemplare der Anleitung sind über die Alto-Shaam Kundendienstabteilung erhältlich.***

3. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, müssen alle Plastikfolien und Verpackungsmaterial sowie Verpackungzubehörteile entfernt werden. Bewahren Sie die Zubehörteile für den künftigen gebrauch an einem leicht zugänglichen Ort auf.

SICHERHEITS- UND VORSICHTSMASSNAHMEN

Die folgende Hinweise und Symbole sind anerkannte Hinweise auf potenzielle Gefahren und Produktsicherheit. Diese Symbole werden in der gesamten Betriebsanleitung verwendet. (Installationshandbuch)

GEFAHR



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu schweren Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu schweren Sachschäden führen können.

ACHTUNG



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu Verletzungen, zum möglichen Tod oder zu grösseren Sachschäden führen können.

VORSICHT



Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu mittelschweren oder leichten Personenschäden oder zu Sachsäden führen können.

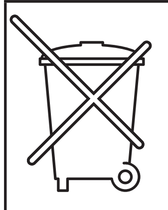
VORSICHT

Symbol zum Hinweis auf Gefahren, die bei Nichtbeachtung der Warnung zu leichten Verletzungen oder Sachsäden führen können, bei unsicheren Anwendung.

HINWEIS: Symbol zum Hinweis auf Informationen zur Installation, Bedienung und Pflege die keine Gefahr darstellen.

1. Dieses Gerät ist nur dafür bestimmt, Lebensmittel für den menschlichen Verzehr zu verarbeiten, (aufzunehmen) und zu garen. Anderweitige verwendungen des Gerätes ist nicht zulässig.
2. Dieses Gerät ist für die Kommerziele Anwendung bestimmt, bei der das Bedienungspersonal mit seinem Zweck und seinen Gefahren vertraut sind. Vorliegendes Installationshandbuch / Betriebsanleitung muss von allen Personen, die mit dem Gerät arbeiten oder es installieren, gelesen und verstanden werden.
3. Anleitung zur Fehlersuche, Zeichnungen, Stücklisten in diesem Handbuch sind für qualifitizierte Kundendienst Mitarbeiter bestimmt.
4. Dieses Handbuch mit den dazugehörigen Anweisungen, Zeichnungen, Stromlaufplänen, Stücklisten, Hinweisen, und Aufklebern muss im Falle eines Verkaufes oder einer Instalation an einem neuen Standort, beim Gerät bleiben.

HINWEIS



Für Geräte zum Einsatz an Standorten, die durch folgende Richtlinie geregelt werden:

KEINE ELEKTRISCHEN GERÄTE MIT ANDEREM HAUSMÜLL ENTSORGEN.

GEFAHR



UNSACHGEMÄSSE INSTALLATION, ÄNDERUNGEN, MODIFITZIERUNGEN, REPARATUR - UND WARTUNGSARBEITEN KÖNNEN ZU SACHSCHÄDEN, SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER ZUM TODE FÜHREN.

VORSICHT



UM VERLETZUNG VORZUBEUGEN, IST BEIM TRANSPORTIEREN UND AUSRICHTEN DES GERÄTES, VORSICHT GEBOTEN.

VORSICHT



DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

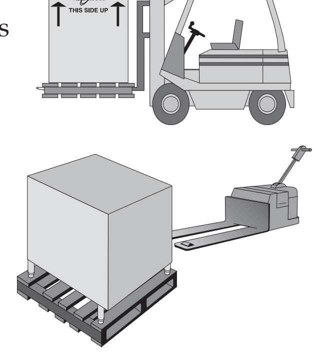
GEFAHR



Keine brennbaren Flüssigkeiten, oder entzündbare Gasse in der Nähe des Gerätes lagern oder verwenden.

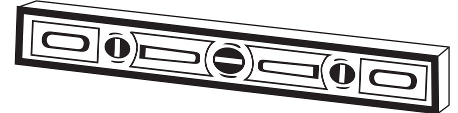
INSTALLATION VOR ORT

Um die Normen der National Sanitation Foundation standards einzuhalten, müssen alle stationären Bodenmodelle mit einem R.T.V.- oder silastischen Dichtmittel, das die N.S.F.-Anforderungen erfüllt, versiegelt werden oder 152 mm unblockierten Freiraum unter der Vitrine haben.



1. Das Gerät muss auf einer feuerfesten, exakt waagerechten Fläche aufgestellt werden.
2. **NIEMALS** dieses Gerät an einem Ort aufstellen, wo es Dampf, Fett, Tropfwasser, hohen Temperaturen oder anderen widrigen Umgebungsbedingungen ausgesetzt ist.
3. Aus Gründen der Sicherheit und Bequemlichkeit muss der Rotisserie-Grill so installiert werden, dass die Bedienungselemente einfach zu erreichen sind. Er sollte außerdem sicher und in der richtigen Höhe montiert werden, damit Beladen und Entnehmen des heißen Grillgutes problemlos möglich sind.
4. Der Zugang zum Gerät muss für Wartungs- oder Servicearbeiten jederzeit unbehindert möglich sein
5. Der Warmhalteschrank kann mit einem anderen Warmhalteschrank oder einem passenden Rotisserie-Ofen gestapelt werden. In diesem Handbuch finden Sie umfassende Anleitungen zur Überbaumontage

Mit der erstmaligen Installation und Inbetriebnahme ist eine Reihe von Einstellungen verbunden. Es ist wichtig, dass diese Einstellungen von einem qualifizierten Servicetechniker vorgenommen werden. Installation und Inbetriebnahme liegen in der Verantwortung des Händlers oder Anwenders. Diese Einstellungen umfassen unter anderem die Kalibrierung des Thermostats, Türjustage, waagerechte Ausrichtung, elektrische Anschlüsse und Installation optionaler Rollen oder Beine.



WAAGERECHTE AUSRICHTUNG

Richten Sie das Gerät von Seite zu Seite und von Front zu Rückseite mit einer Wasserwaage genau waagerecht aus.

Wir empfehlen, die waagerechte Ausrichtung regelmäßig zu überprüfen, um sicherzustellen, dass sich der Untergrund nicht verlagert oder das Gerät sich verschoben hat.

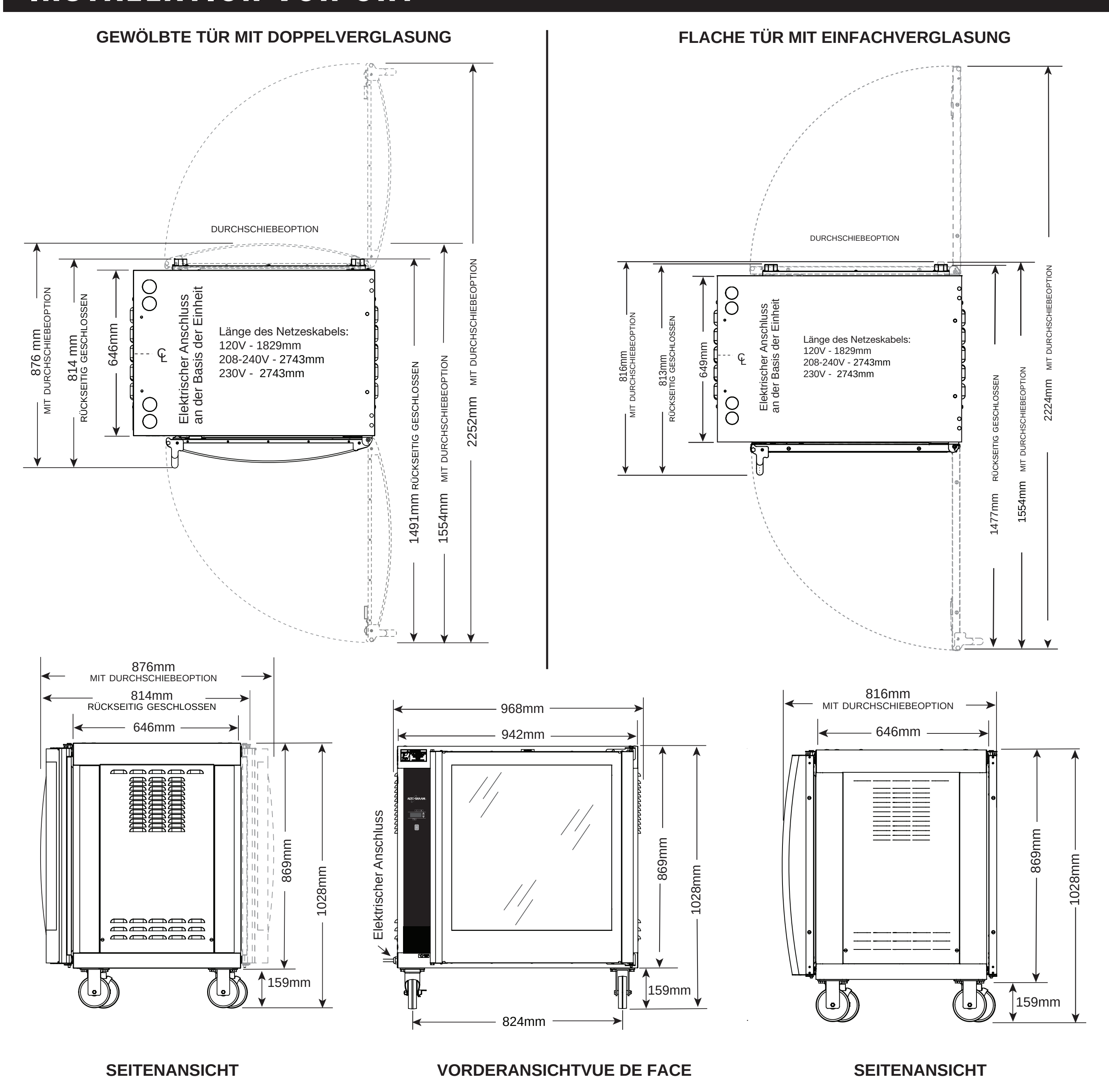
HINWEIS: Wenn das Gerät nicht waagerecht ausgerichtet ist, kann dies seine Funktion beeinträchtigen.

ERFORDERLICHE MINDESTABSTÄNDE

An Rückwand und Seiten des Gerätes ist ein Mindestabstand von 152 mm einzuhalten. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisung erlischt jeder Garantieanspruch.

INSTALLATION

INSTALLATION VOR ORT



PPRODUKT-KAPAZITÄT	
627 kg MAXIMUM	
BLECHE, VOLLE GRÖßE*: Acht (8) 457mm x 660mm x 25mm	BLECHE, HALBE GRÖSSE*: Bis zu sechzehn (16) 457mm x 330mm x 25mm
Hühnchenbehälter: Bis zu 24 (6 pro Regal)	

*ZUSÄTZLICHE ROSTE ERFORDERLICH

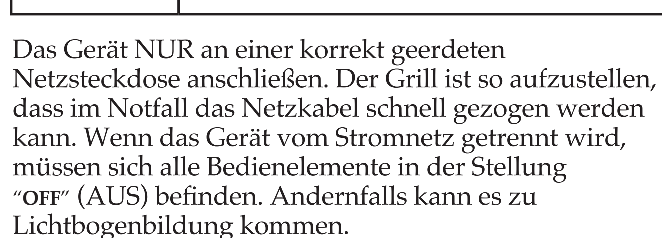
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Die Installation des Gerätes muss durch einen qualifizierten Servicetechniker erfolgen. Das Gerät muss entsprechend National Electrical Code und den geltenden nationalen Vorschriften korrekt g eerdet werden.

GEFAHR



Um die Gefahr eines elektrischen Schlags zu vermeiden, MUSS dieses Gerät gemäß den örtlichen elektrischen Vorschriften fachgerecht geerdet werden. Fehlen entsprechende örtliche Vorschriften, gilt die aktuelle Ausgabe des National Electrical Code ANSI/NFPA Nr. 70. In Kanada müssen alle elektrischen Anschlüsse gemäß CSA C22.1, Canadian Electrical Code Teil 1 oder den örtlichen Vorschriften ausgeführt werden.



Das Gerät NUR an einer korrekt geerdeten Netzsteckdose anschließen. Der Grill ist so aufzustellen, dass im Notfall das Netzkabel schnell gezogen werden kann. Wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt wird, müssen sich alle Bedienelemente in der Stellung "OFF" (AUS) befinden. Andernfalls kann es zu Lichtbogenbildung kommen.

Wo erforderlich, ist von einem zugelassenen Elektriker gemäß DIN eine entsprechende Steckdose anzubringen oder ein Festanschluss herzustellen.

Nachdem die Verkabelung und der Netzanschluss vorgenommen worden sind, drehen Sie den Netzschalter in die Stellung "ON" **(EIN). Dieser Netzschalter kann für den täglichen Betrieb in der ON-Stellung verbleiben, er sollte jedoch bei Reinigungs-, Wartungs- und Reparaturarbeiten am Grill in die Stellung OFF (AUS) gebracht werden.**



GEFAHR



ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE MÜSSEN VON EINEM QUALIFIZIERTEN SERVICETECHNIKER GEMÄSS DEN GELTENDEN ELEKTRISCHEN VORSCHRIFTEN VORGENOMMEN WERDEN.

GEFAHR



DIE BAUSEITIGE SPANNUNG MUSS DER AUF DEM TYPENSCHILD ANGEGEBENEN SPANNUNG ENTSPRECHEN.

GERÄTE FÜR DEN EXPORT:

Wenn das Gerät nicht mit einem flexiblen Netzkabel und Stecker ausgerüstet ist, muss für den Festanschluss ein externer, der Landesnorm entsprechender allpoliger Trennschalter installiert werden, dessen Kontaktabstand für alle Pole mindestens 3 mm beträgt. Bei Verwendung eines Netzkabels ohne Stecker ist der grün/gelbe Leiter mit der Klemme zu verbinden, die mit dem Erdungssymbol gekennzeichnet ist. Bei Verwendung eines Netzsteckers muss die Steckdose leicht zugänglich sein. Wenn das Netzkabel ersetzt werden muss, verwenden Sie ein vergleichbares Kabel, das Sie bei Ihrem Händler erhalten.

Für Geräte mit CE-Zulassung:
Um Stromschlaggefahr zwischen dem Schrank und anderen Geräten oder Metallteilen in unmittelbarer Nähe zu verhindern, ist ein Ladungsausgleichsbolzen vorgesehen. Ein Zuleitungsdraht muss an den Ladungsausgleichsbolzen und an das andere Gerät bzw. die Metallteile angeschlossen werden, um ausreichenden Schutz gegen Potenzialunterschiede zu bieten. Dieser Anschluss ist durch folgendes Symbol gekennzeichnet.

Geräte die für eine Festinstallation:

Geräte die für eine Festinstallation vorgesehen sind, müssen mit einer allpoligen externen Trennvorrichtung mit ausreichender Kontaktöffnungsweite ausgerüstet werden.

Falls eine Netzanschlussleitung zum Anschluss des Gerätes benutzt werden soll muss eine ölbeständige Leitung z.B. H05RN oder H07RN oder gleiwertig benutzt werden.

HINWEIS: An Orten, an denen örtliche Vorschriften und behördliche CE-Anforderungen gelten, müssen Geräte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der durch einen FI-Schutzschalter gesichert ist.

ELEKTRIK

SPANNUNG	PHASEN	FREQUENZ/Hz	A	kW	
120	1	60	15,0	1,8	NEMA 5-20P 20A, 125V STECKER
208-240 (AGCY)	1	60	9,4	2,4	NEMA 6-15P 15A, 250V STECKER
BEI 208	1	60	8,6	1,8	
BEI 240	1	60	9,4	2,3	
230	1	50	9,4	2,1	CEE 7/7 220-230V STECKER

Stromlaufpläne befinden sich an der Innenseite der Abdecktafel der Küchenmaschine

INSTALLATION

ÜBERBAUVARIANTEN UND MONTAGEANFORDERUNGEN

ÜBERBAUVARIANTEN (AB WERK VORINSTALLIERT)

Passendem Warmhalteschrank **AR-7H** ***über*** passendem Warmhalteschrank **AR-7H**

Satz Füße 152-mm **5001414** oder Satz Räder 127-mm **4007** und Stapelsatz ***5009711*** erforderlich innerhalb der USA. Außerhalb der USA sind 152-mm Beine mit angeflanschten Füßen **5001761** erforderlich, die mit dem Boden zu verschrauben sind.

[GESAMTHÖHE: 1953mm]

AR-7E Rotisserie-Grill ***über*** passendem Warmhalteschrank **AR-7H**

Satz Füße 152-mm **5001414** oder Satz Räder 127-mm **4007** und Stapelsatz (je nach Spannung **5008787**, **5008948** oder **5008922**) erforderlich innerhalb der USA. Außerhalb der USA sind 152-mm Beine mit angeflanschten Füßen **5001761** erforderlich, die mit dem Boden zu verschrauben sind.

[GESAMTHÖHE: 1953mm]

AR-7VH Abzugshaube ***über*** **AR-7E** Rotisserie-Grill über passendem Warmhalteschrank **AR-7H**

Erfordert 152-mm Beine mit angeflanschten Füßen **5001761**, die mit dem Boden zu verschrauben sind.

[GESAMTHÖHE: 2307mm]

VORSICHT



BEI ÜBERBAUVARIANTEN SIND AUSSERHALB DER USA ANGEFLANSCHTE FÜSSE ERFORDERLICH, DIE MIT DEM BODEN ZU VERSCHRAUBEN SIND.

VORSICHT



VERGEWISSERN SIE SICH, DASS SIE DIE BEFESTIGUNG AN ALLEN 4 PUNKTEN ORGENOMMEN HABEN.

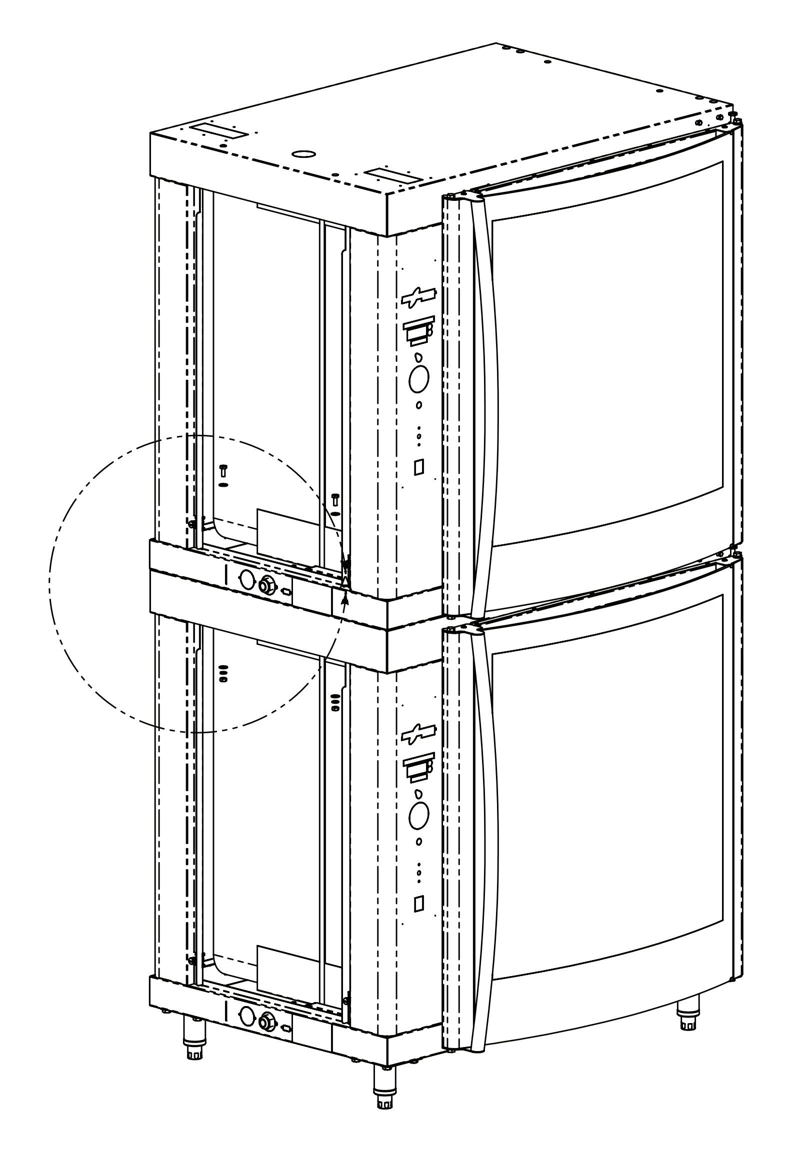
ANLEITUNG ZUR ÜBERBAUMONTAGE

Der Warmhalteschrank kann in der oberen oder unteren Position mit einem anderen identischen Warmhalteschrank oder einem passenden Rotisserie-Ofen gestapelt werden.

Beim Aufsetzen einer Rotisserie auf einen dazu passenden Warmhalteschrank oder Aufsetzen eines Warmehalteschranks auf einem anderen Warmhalteschrank sind zur Befestigung nur Schrauben, Sicherungsscheiben und Sechskantmuttern erforderlich. Bei allen anderen Kombinationen sind zusätzliche Befestigungsteile für das Stapeln erforderlich (siehe vorherige Seite).

Alle Befestigungsöffnungen sind bereits ausgestanzt. Wenn der Rotisserie-Ofen der untere Ofen eines Stapels ist, muss sichergestellt werden, dass der Ofen auf einer nicht brennbaren Fläche steht. Die Aufsetzkombination erfordert einen Mindestfreiraum von 152 mm an der Rückseite und an beiden Seiten.

1. Die Abdecktafeln von beiden Geräten entfernen.
2. Das obere Gerät anheben und vorsichtig in korrekter Ausrichtung auf das untere Gerät aufsetzen.
3. Die Geräte durch Einsetzen einer Sechskantschraube, flachen Unterlegscheibe und Sicherungsscheibe in jedes Loch des oberen Geräts sichern und diese in die Einsätze an der Oberseite des unteren Geräts einschrauben. Alle vier Schrauben sicher festziehen.
4. Die Abdecktafeln an beiden Geräten anbringen.



GESTAPELTE BAUGRUPPE, WAR MHALTESCHRANK AR-7H ÜBER AR-7H (5009711)

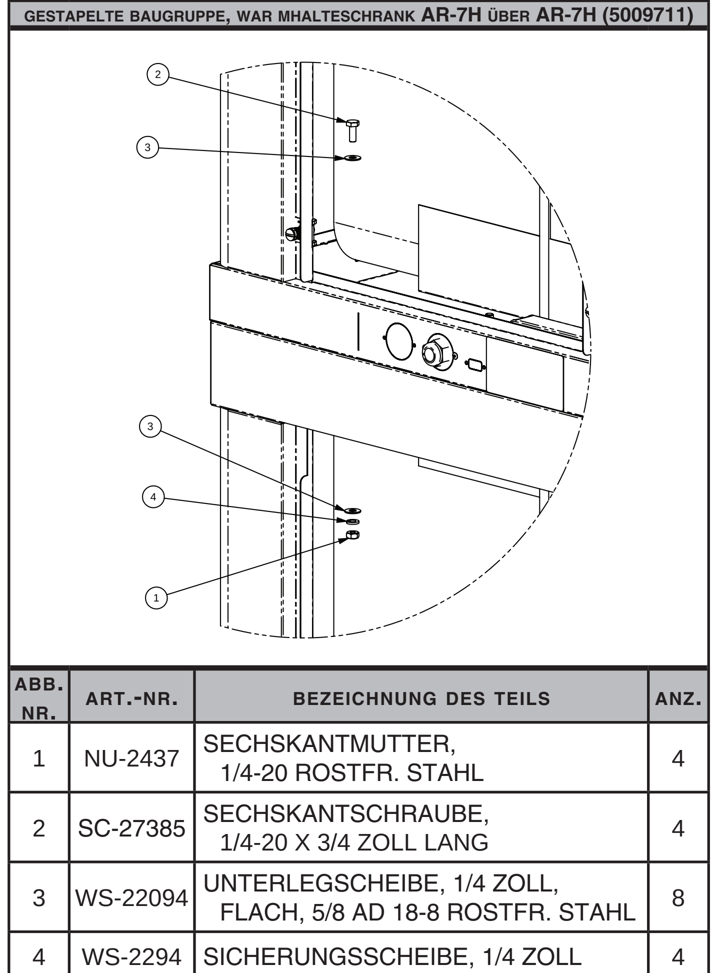


ABB. NR.	ART.-NR.	BEZEICHNUNG DES TEILS	ANZ.
1	NU-2437	SECHSKANTMUTTER, 1/4-20 ROSTFR. STAHL	4
2	SC-27385	SECHSKANTSCHRAUBE, 1/4-20 X 3/4 ZOLL LANG	4
3	WS-22094	UNTERLEGSCHEIBE, 1/4 ZOLL, FLACH, 5/8 AD 18-8 ROSTFR. STAHL	8
4	WS-2294	SICHERUNGSSCHEIBE, 1/4 ZOLL	4

INSTALLATION

AR-7H — OPTIONEN UND ZUBEHÖR		
BEZEICHNUNG		**ARTIKELNUMMER**
TÜRVARIANTEN	FLACH, EINFACHVERGLASUNG, MIT GRIFF	5009591
	FLACH, EINFACHVERGLASUNG, OHNE GRIFF	5009815
TÜRGRIFF	HINTEN	HD-26900
STEUERUNGSOPTIONSSATZ	FÜR SOFTWARE-DOKUMENTATION	5000886
BEINE	BAUGRUPPE, 152mm	5001414
	BAUGRUPPE, ANGEFLANSCHTE FÜSSE 152mm	5001761
ÜBERBAUGRUPPE	AR-7H ÜBER AR-7H	5009711
(AB WERK VORINSTALLIERT)	AR-7E ÜBER AR-7H (208-240V, 1PH)	5008787
	AR-7E ÜBER AR-7H (208-240V, 3PH)	5008948
	AR-7E OVER AR-7H (380-415V)	5008922
EINSCHUB	CHROM	SH-2851
	EDELSTAHLGITTER	SH-24720
GESTELLE, EDELSTAHL	MIT LAGERREGAL	FR-26550
	OFFEN (AR-7H ÜBER 750-S ODER 6•10ESiN)	5002058

BEDIENUNGSANLEITUNG

VORBEREITUNG

1. Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden und darf NICHT in einem Bereich aufgestellt werden, in dem es durch Dampf, Fett, tropfendes Wasser, hohe Temperaturen oder andere schwierige Bedingungen beeinträchtigt wird.

2. Vor der inbetriebnahme, Schrankinneres und -äußeres mit einem feuchten,sauberen Tuch und einer Seifenlösung reinigen. Sorgfältig spülen.

3. Die Seitenschienen des Schranks reinigen und anbringen. Die Einschübe müssen mit dem gebogenen Ende nach oben und in Richtung Schrankrückseite eingesetzt werden.

4. Machen Sie sich vor dem Betrieb des Geräts mit der Funktionsweise der Bedienelemente vertraut. Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und heben Sie es zum Nachschlagen auf.

GEFAHR

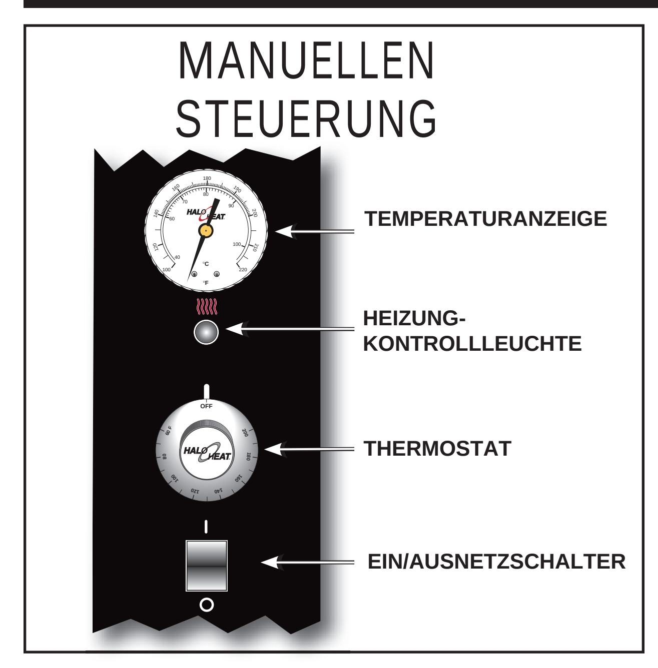




ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.



HEIZVERFAHREN

1. **30 MINUTEN LANG BEI 93 °C (200 °F) VORWÄRMEN.** Wenn der Thermostat nach rechts auf „On“ (Ein) gedreht wird, leuchtet die Kontrollleuchte auf; sie bleibt an, solange Heizleistung angefordert wird. Mindestens 30 Minuten lang vorwärmen, bevor der Warmhalteschrank mit Speisen beladen wird. Die Kontrollleuchte erlischt nach ca. 30 Minuten oder wenn die Lufttemperatur im Schrank die vom Bedienungspersonal eingestellte Temperatur erreicht hat.

2. **DEN SCHRANK NUR MIT HEISSEN SPEISEN LADEN.** Dieser Warmhalteschrank ist dazu vorgesehen, heiße Speisen auf Serviertemperatur zu halten. Es dürfen nur heiße Speisen in den Schrank geladen werden. Vor dem Laden des Schranks mit Speisen muss mit einem Speisethermometer geprüft werden, ob alle Produkte eine Kerntemperatur von 60 bis 71 °C erreicht haben. Alle Speisen, die nicht im korrekten Temperaturbereich sind, müssen vor dem Laden in den Warmhalteschrank aufgewärmt werden.

3. **SETZEN SIE DEN THERMOSTAT AUF 71 °C ZURÜCK.** Prüfen Sie, ob die Schranktüre sicher geschlossen ist, und stellen Sie anschließend den Thermostat auf 71 °C ein. **DIESE EINSTELLUNGEN SIND EVTL. NICHT ENDGÜLTIG.** Der korrekte Temperaturbereich für die warmgehaltenen Produkte hängt von der Art und Menge des Produktes ab. Wenn Speisen längere Zeit warmgehalten werden, sollte die Kerntemperatur der einzelnen Speisen regelmäßig gemessen werden, um sicherzustellen, dass der korrekte Temperaturbereich eingehalten wird von 60 bis 71 °C

THERMOSTAT/ZÜNDFLAMMENEINSCHALTFOLGE

Immer wenn der Thermostat eingeschaltet wird, zeigt die Kontrollleuchte den EIN / AUS-Zustand des Heizkabels an; und durch das Ein- und Ausschalten des Ofens wird die eingestellte Temperatur beibehalten. Wenn diese Kontrollleuchte nach dem normalen Einschalten nicht aufleuchtet, müssen Stromversorgung, Thermostat und / oder Kontrollleuchte geprüft werden. Wenn der Warmhalteofen die eingestellte Temperatur nicht beibehält, muss die Kalibrierung des Thermostats geprüft werden. Wenn der Warmhalteofen sich nicht erwärmt oder bei ausgeschaltetem Thermostat ununterbrochen heizt, muss der Thermostat auf korrekte Funktionsweise geprüft werden. Falls diese Punkte geprüft wurden und in Ordnung waren, muss eine Durchgangs- und Widerstandsprüfung des Heizkabels vorgenommen werden. SIEHE STROMLAUFPLAN.

THERMOSTATKALIBRIERUNG

Der Thermostat wurde im Werk präzisionskalibriert. Gewöhnlich ist keine Einstellung oder Neukalibrierung erforderlich, es sei denn, der Thermostat wurde auf dem Transportweg falsch behandelt oder während des Betriebs verstellt bzw. beschädigt. Ein Thermostat mit einem Messkopf funktioniert mit Hydraulikdruck; daher führt eine Verbiegung des Messkopfs zu einer Volumenänderung und ändert daher die Genauigkeit der Thermostatkalibrierung.

Ein Thermostat muss geprüft oder neu kalibriert werden, indem ein hochwertiges Thermometer in die Mitte der leeren Warmhalterkammer gesetzt wird. **NICHT KALIBRIEREN, WENN SPEISEN IM WARMHALTEOFFEN SIND.** Der Thermostat muss eingestellt werden. Warten Sie bis sich die Temperatur am Einstellwert stabilisiert hat (mindestens eine Stunde). Nach Stabilisierung der Temperatur sollte die thermische Schwankung der Lufttemperatur im Warmhalteofen ungefähr mit der Thermostateinstellung übereinstimmen.

Wenn eine Kalibrierung erforderlich ist, muss die Kalibrierungsschraube sorgfältig justiert werden. Die Kalibrierungsschraube des Thermostats befindet sich im Thermostatuhrschaft. Wenn der Schaft festgehalten wird, wird die Thermostateinstellung durch Verdrehen der Kalibrierungsschraube um eine Minute nach rechts gesenkt. Beim Verdrehen nach links wird die Thermostateinstellung erhöht. Nachdem das gewünschte Ein- / Ausschaltverhalten des Thermostats erzielt wurde, muss die Kalibrierungsschraube versiegelt werden. Tragen Sie dazu einige Tropfen Emaille-Dichtmittel direkt auf die Kalibrierungsschraube auf. **(Roter Nagellack oder ein gleichwertiges Produkt kann auch verwendet werden.)**



HEIZVERFAHREN

1. **30 MINUTEN LANG BEI 93 °C (200 °F) VORWÄRMEN.** Dru¨cken Sie den ON-Schalter (EIN) und legen Sie mit den AUF-/AB-PFEILTASTEN eine Temperatur von 93 °C (200 °F) fest. Den Warmhalteschrank mindestens 30 Minuten lang vorwärmen, bevor er mit Speisen beladen wird.Die LED Heizen-Kontrollleuchte leuchtet auf, während die Heizmäntel stromführend sind.

2. **DEN SCHRANK NUR MIT HEISSEN SPEISEN LADEN.** Dieser Warmhalteschrank ist dazu vorgesehen, heiße Speisen auf Serviertemperatur zu halten. Es dürfen nur heiße Speisen in den Schrank geladen werden. Vor dem Laden des Schranks mit Speisen muss mit einem Speisethermometer geprüft werden, ob alle Produkte eine Kerntemperatur von 60 bis 71 °C erreicht haben. Alle Speisen, die nicht im korrekten Temperaturbereich sind, müssen vor dem Laden in den Warmhalteschrank aufgewärmt werden.

3. **SETZEN SIE DEN THERMOSTAT AUF 71 °C ZURÜCK.** Prüfen Sie, ob die Schranktüre sicher geschlossen ist, und stellen Sie anschließend den Thermostat auf 71 °C ein. **DIESE EINSTELLUNGEN SIND EVTL. NICHT ENDGÜLTIG.** Der korrekte Temperaturbereich für die warmgehaltenen Produkte hängt von der Art und Menge des Produktes ab. Wenn Speisen längere Zeit warmgehalten werden, sollte die Kerntemperatur der einzelnen Speisen regelmäßig gemessen werden, um sicherzustellen, dass der korrekte Temperaturbereich eingehalten wird von 60 bis 71 °C

EIN/AUS-NETZSCHALTER

Drücken Sie einmal den on/off -Schalter (EIN/AUS) und die Kontrollleuchte wird aufleuchten. Halten Sie den on/off -Schalter (EIN/AUS) gedrückt, bis sich die LED-Anzeige abschaltet (mindestens drei Sekunden) und die Kontrollleuchte erlischt.

AUF- UND AB-PFEILTASTEN

Die Auf-/Ab-Pfeiltasten dienen für verschiedene Einstellungen bei der Auswahl der Haltetemperatur. Beim kurzen Drücken einer Pfeiltaste wird auf der Anzeige zwei Sekunden lang die aktuelle Solltemperatur eingeblendet. Wenn eine Pfeiltaste gedrückt gehalten wird (mindestens acht Sekunden), ändert sich der Wert rasch. Wenn die Pfeiltaste schnell hintereinander gedrückt wird, ändert sich die Solltemperatur um jeweils einen Grad.

KALIBRIERUNGSANWEISUNGEN

Die Küchenmaschine einschalten und ein hochwertiges Thermoelement zur Temperaturüberwachung in der Mitte der Kammer einsetzen. Warten bis die Küchenmaschine eine Warmhaltetemperatur von 70 °C (160 °F) erreicht und sich bei dieser Temperatur stabilisiert hat. Nachdem die Küchenmaschine eine stabile Nachdem die Küchenmaschine eine stabile Temperatur hat, die Temperaturanzeige am Thermoelement mit der eingestellten Solltemperatur vergleichen und den Versatz korrigieren, indem gleichzeitig die Auf- und Ab-Pfeiltasten gedrückt werden (8 Sekunden lang), bis ein Temperaturversatzwert eingeblendet wird. Dieser Versatzwert kann durch Drücken der Auf-Taste erhöht bzw. durch Drücken der Ab-Taste verringert werden. Beispiel: Wenn die Thermoelement- Temperatur 68 °C (155 °F) und die Sollwerttemperatur 70 °C (160 °F) beträgt, muss der Versatzwert" -2 °C (-5 °F) sein, damit die Thermoelementtemperatur auf 70 °C (160 °F) erhöht wird.

SIGNALTON AKTIVIEREN/DEAKTIVIEREN

Ein Signalton ertönt, wenn ein Fehlercode angezeigt wird. Um zwischen „Signaltonmodus ein“ und „Signaltonmodus aus“ wechseln zu können, muss die Steuerung ausgeschaltet sein; danach die AB-Pfeiltaste gedrückt halten. Der aktuelle Signaltonmodus („EIN” oder „AUS“) wird auf dem Bildschirm angezeigt. Mit den AUF- oder AB-Pfeiltasten wird zwischen den beiden Modi gewechselt.

FAHRENHEIT/CELSIUS

Um zwischen Fahrenheit und Celsius zu wechseln, bei ausgeschalteter Steuerung die AUF-Pfeiltaste gedrückt halten, bis die aktuelle Maßeinheit am Bildschirm angezeigt wird. Entweder die AUF- oder AB-Pfeiltaste drücken, um zwischen den beiden Optionen zu wechseln.

Die Steuerung verfügt über eine vierstellige LED anzeige. Wenn die Anzeige eingeschaltet ist, zeigt sie die aktuelle Warmhaltetemperatur sowie Diagnoseinformationen.

SPERREN UND FREIGEBEN DES BEDIENUNGSPULTES

Die Heizungssteuerungen sind versperrbar, damit die eingestellten Temperaturen nicht verändert werden können. Zum Sperren der Anzeige halten Sie den ON/OFFSchalter (EIN/AUS) gedrückt und drücken gleichzeitig die Auf-Pfeiltaste. Die LED „LOCK“ (Schloss) leuchtet auf. Wenn die Schloss-LED leuchtet, können keine Programmierfolgen eingegeben werden; die einzig mögliche Tastendruck- kombination ist die für das Aufheben der Tastenfeldsperre. Zur Freigabe der Anzeige halten Sie den ON/ OFFSchalter (EIN/AUS) gedrückt und drücken gleichzeitig die Ab-Pfeiltaste. Die LED „LOCK“ (Schloss) erlischt. Das Tastenfeld kann wieder normal benutzt werden.

ALLGEMEINE RICHTLINIEN ZUM WARMHALTEN

Chefs, Köche und anderes Küchenpersonal wenden verschiedene Zubereitungsmethoden an. Die korrekten Warmhaltetemperaturen für eine bestimmte Speise hängen vom Feuchtigkeitsgehalt, der Dichte, Masse und der gewünschten Serviertemperatur ab. Sichere Warmhaltetemperaturen müssen auch Verdaulichkeit berücksichtigen, die die Länge der Warmhaltedauer einer bestimmten Speise bestimmt.

Die Halo-Heat erhält die maximale Feuchtigkeit der Speise, ohne Wasser oder Dampf zuführen zu müssen. Durch Beibehaltung des maximalen natürlichen Feuchtigkeitsgehaltes bleibt der Geschmack der Speise erhalten und echter. Zusätzlich zum Beibehalten des Feuchtigkeitsgehaltes sorgen die sachten Eigenschaften der Halo-Heat für eine einheitliche Temperatur im Ofen, ohne dass ein Gebläse erforderlich ist, welches wieder
zu weiteren Feuchtigkeitsverlusten auf Grund von Verdampfung und Verdunstung führt.

Wenn die Speise nach dem Garen sofort in einen Schrank mit niedriger Temperatur zum Warmhalten von heißen Speisen umgelagert wird, kann sich Kondensation auf dem Produkt und im Inneren von Kunststoffbehältern niederschlagen, die in Selbstbedienungsanwendungen benutzt werden. Wenn die Speise etwas Abdampfen kann, kann dieses Problem eventuell vermieden werden. Um die Sicherheit und Qualität frisch gekochter Speisen zu präservieren, darf für dieses Abdampfen maximal ein bis zwei Minuten gewartet werden.

Die meisten Halo-Heat-Warmhalteöfen sind mit einer Thermostatregelung zwischen 16 und 93 °C ausgestattet. Wenn der Ofen über Entlüftungsöffnungen verfügt, müssen diese geschlossen werden, um Feuchtigkeitsverluste zu vermeiden, oder geöffnet werden, damit die Speise knusprig bleibt.

Die Vitrine ist mit einem Thermostat ausgestattet, die einen Einstellbereich von 1 bis 10 hat. Die Kerntemperatur der aufbewahrten Speisen muss mit einem metallenen Thermometer gemessen werden. Der Thermostat muss so eingestellt werden, dass die beste geeignete Einstellung auf Basis der Produkt-Kerntemperatur erhalten wird.

WARMHALTE-TEMPERATURBEREICH

FLEISCH	CELSIUS
RINDERBRATEN — Englisch	54 °C
RINDERBRATEN — Med/Well Done	68 °C
RINDERBRUST	71 — 79 °C
CORNED BEEF	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
HOCHRIPPE — Englisch	54 °C
STEAKS — Gebraten/Gebacken	60 — 71 °C
RIPPCHEN — Rind oder Schwein	71 °C
KALB	71 — 79 °C
SCHINKEN	71 — 79 °C
SCHWEIN	71 — 79 °C
LAMM	71 — 79 °C
GEFLÜGEL	
HÜHNCHEN— Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
ENTE	71 — 79 °C
PUTE	71 — 79 °C
ALLGEMEIN	71 — 79 °C
FISCH/MEERESTIERE	
FISCH — Gebraten/Gebacken	71 — 79 °C
HUMMER	71 — 79 °C
GARNELEN — Gebacken	71 — 79 °C
BACKWAREN	
BROTE/BRÖTCHEN	49 — 60 °C
VERSCHIEDENE	
KASSEROLEN	71 — 79 °C
TEIG — Gären	27 — 38 °C
EIER —Setzei/Spiegelei	66 — 71 °C
GEFRORENE HAUPTSPEISEN	71 — 79 °C
VORSPEISEN	71 — 82 °C
NUDELN	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
KARTOFFEL	82 °C
FERTIGTELLER	60 — 74 °C
SAUCEN	60 — 93 °C
SUPPE	60 — 93 °C
GEMÜSE	71 — 79 °C

DIE ANGEFÜHRTEN WARMHALTETEMPERATUREN SIND NUR VORGESCHLAGENE RICHTLINIEN. ALLE SPEISEN MÜSSEN AUF BASIS DER PRODUKTKERNTEMPERATUR WARMGEHALTEN WERDEN. BEI DEN NFORDERUNGEN AN DIE KERNTEMPERATUR MÜSSEN IMMER ALLE LOKALEN GESUNDHEITS- ODER HYGIEEVORSCHRIFTEN EINGEHALTEN WERDEN.

DESINFIZIERUNG

Geschmack und Aroma von Speisen sind häufig sehr eng miteinander verbunden, so das diese nur schwer – wenn überhaupt- getrennt werden können. Es gibt auch einen wichtigen untrennbaren Zusammenhang zwischen Sauberkeit und Geschmack. Sauberkeit, höchste Betriebeffizients und Erscheinung des Gerätes tragen beachtlich zu schmackhaften und appetitlichen Speisen bei. Geräte die gepflegt werden, funktionieren bessen und halten länger.

Beim Garen von Speisen kommt es zur Geschmacksübertragung. Dieses gilt für gutes und schlechstes Aroma. Unerwüschtes Aroma bzw. Geschmäcker wird meist durch Bakterienwachstum bei der Speisenzubereitung verursacht. Saurer, Ranziger, Muffiger und anderer Geschmack bzw. Geruch sind meist das resultat der Keimbildung.

Gründliche Sauberkeit ist die beste vorbeugung um einen natürlichen Geschmack zu gewährleisten. Das bedeutet gute Kontrolle vor sichtbarer (Schmutz) und unsichtbarer (Keime) Verunreinigung. Gründliche Hygiene gewährleistet unverzichtbare Sauberkeit. Sie gewährleisten eine gute Erscheinung des Gerätes sowie maximale Effizienz und Nutzbarkeit. Noch wichtiger ist, dass ein gutes Hygieneprogramm einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Krankheiten ist, die durch speisen verursacht werden.

Eine kontrollierte Warmhalteumgebung für zubereitete Speisen ist einer der wichtigsten Faktoren bei der Vermeidung von Kankheiten durch Speisen. Die Temperaturüberwachung und – kontrolle bei Anlieferung, Lagerung, Zubereitung und beim Servieren der Speisen ist ebenso wichtig.

Die genaueste Metode zum Messen sicherer Temperaturen von heissen und kalten Speisen ist das Messen der Kerntemperatur. Ein hochwertiges Thermometer ist ein effektives Hilfsmittel dafür und sollte regelmäsig für alle Produkte benutzt werden, bei denen eine bestimmte Warmhaltetemperatur erforderlich ist.

Eine umfassendes Hygieneprogramm muss sich bei der Schulung des Personals in grundlegende Hygiene und Desinfizierungsaufgaben konzentrieren. Dazu gehören persönliche Hygiene, korrekte Handhabung roher Nahrungsmittel, Kochen bei einer sicheren Kerntemperatur und die routinemässige Überwachung der Kerntemperatur von der Anlieferung bis zum Servieren.

Die meisten Speisebedingten Krankheiten können durch korrekte Tmperaturregelung und eine umfangreiches Hygieneprogramm vermieden werden. Diese beiden Faktoren sind wichtig, um Qualitätsservice als Grundlage der Kundenzufriedenheit aufzubauen. Sichere Handhabung von Nahrungsmitteln zur Verhinderung von speisenbedingten Krankheiten ist von entscheidener Bedeutung für die Gesundheit und Sicherheit der Kunden.

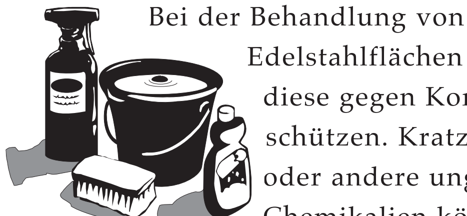
HACCP ist ein Akronym für „Hazard Analysis (bei) Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse an kritischen Kontrollpunkten) und ist eine Qualitätskontrollprogramm für Betriebsverfahren, die die Intaktheit, Qualität und Sicherheit von Nahrungsmitteln gewährleisten. Schritte zur Unterstützung von Nahrungsmittel-Sicherheitspraktiken sind sowohl kosteneffektiv als auch relativ einfach. HACCP-Richtlinien gehen zwar weit über den Umfang dieses Handbuches hinaus, weitere Informationen sind jedoch über folgende Kontaktstelle zu erhalten:

CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION 1-888-SAFEFOOD

PRODUKTKERNTEMPERATUREN VON SPEISEN	
HEISSE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	4 BIS 60 °C
KRITISCHE ZONE	21 BIS 49 °C
SICHERHEITSZONE	60 BIS 74 °C
KALTE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 4 °C
SICHERHEITSZONE	2 BIS 4 °C
GEFRORENE SPEISEN	
GEFAHRENZONE	ÜBER 0 °C
KRITISCHE ZONE	-18 BIS 0 °C
SICHERHEITSZONE	-18 °C ODER DARUNTER

REINIGUNG UND WARTUNG

SCHUTZ VON EDELSTAHLFLÄCHEN



Bei der Behandlung von Edelstahlflächen ist es wichtig, diese gegen Korrosion zu schützen. Kratzer, ätzende oder andere ungeeignete Chemikalien können die Schutzschicht der Oberfläche zerstören. Scheuerschwämme, Stahlwolle oder andere Reinigungswerkzeuge aus Metal zerstören die Schutzschicht. Selbst hartes wasser (mittlerer bis hoher Chlorid Anteil), kann zu Korrosion und Lochfrass führen. Viele säurehaltige Lebensmittelreste auf den Garraumwänden können zur Korrosion führen.

Es ist wichtig nur geeignete Reinigungsmittel und Reinigungsmethoden zu verwenden um eine lange Lebensdauer des Gerätes zu gewähren. Lebensmittelreste sollten sofort entfernt werden und die Fläche abgewischt werden. Das Gerät muss täglich gereinigt werden. Beim verwenden von Reinigungsmitteln sollten die Flächen nass abgewischt werden und anschliessend umgehend trocken gewischt werden.

REINIGUNGMITTEL

Benutzen Sie nur für Edelstahl zugelassene, nicht scheuernde Reinigungsmittel. Die Reinigungsmittel müssen chemikalisch chloridfreie Verbindung sein und dürfen keine quaternäres Salz enthalten. Niemals Salzsäure (Hydrochlorid-Säure) zum Reinigen von Edelstahl verwenden. Benutzen Sie auschliesslich vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel. Fragen Sie Ihren Händler nach geeigneten Reinigungsmitteln und Methoden.

REINIGUNGSWERKZEUG

Die Reinigung kann normalerweise mit einem geeigneten Reinigungsmittel und einem weichen sauberen Tuch durchgeführt werden. Für stärkere Verschmutzung benutzen Sie einen weichen nicht scheuernden Schwamm. Um Kratzer zu vermeiden wischen Sie in der Richtung der Oberflächenpolierung. Benutzen Sie niemals Drahtbürsten, Stahlwolle oder Metallspachtel zum entfernen von Lebensmittelresten.



WARTUNG UND REINIGUNG

PFLEGE UND SÄUBERN



Unter normalen Umständen wird dieser Grill lange Zeit störungsfrei seinen Dienst tun. Eine vorausgreifende Wartung ist nicht erforderlich. Die nachfolgend beschriebenen Maßnahmen zu Reinigung und Pflege werden jedoch die Lebensdauer und störungsfreie Nutzungszeit dieses Grills optimieren. Die Sauberkeit und der Zustand dieses Gerätes tragen erheblich zu seinem effizienten Betrieb und zu schmackhaften, appetitanregenden Grillprodukten bei. Gutes Gerät, das sauber gehalten wird, funktioniert besser und hält länger.

⚠ GEFAHR



VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

VORSICHT



DIE METALTEILE DES GERÄTES WERDEN SEHR HEISS- TRAGEN SIE WÄHREN DER BEDIENUNG DES GERÄTES SCHUTZHANDSCHUHE, UM VERBRENNUNGEN ZU VERMEIDEN.

TÄGLICHE REINIGUNG

1. Bringen Sie den Netzschalter des Grills in die Position “off” (AUS).
2. Warten, bis sich die Geräteoberfläche abgekühlt hat.
3. Das Gerät von der Stromversorgung trennen.
4. Alle entnehmbaren Teile wie Regale und Schienen herausnehmen. Säubern Sie alle herausgenommenen Teile im Geschirrspülbereich oder einem Spülbecken. Verwenden Sie keine Schleif- oder Ätzmittel.
5. Alle Metallflächen im Ofeninneren mit einem Papiertuch abwischen, um lose Speisereste zu entfernen.
6. Säubern Sie den Innenraum mit einem feuchten Tuch oder Schwamm und einem wirkungsvollen Reinigungsmittel für den gewerblichen Bereich in der empfohlenen Stärke
7. Alle Metallflächen im Ofeninneren mit einem feuchten, sauberen Tuch oder Schwamm und einem hochwertigen kommerziellen Reiniger reinigen.

   HINWEIS: Keine Scheuermittel, Reiniger auf Chlorbasis oder Reiniger mit quaternären Ammoniumverbindungen benutzen. Nie Salzsäure an Edelstahl benutzen.
8. Entfernen Sie überschüssiges Wasser mit einem Schwamm. Anschließend mit einem sauberen Tuch trockenwischen oder an der Luft trocknen lassen. Lassen Sie die Tür geöffnet, bis der Innenraum vollständig trocken ist. Vor dem Betrieb wieder alle entnehmbaren Teile wie Regale und Schienen einsetzen.
9. Das Innere kann nach der Reinigung und Spülung mit einer Desinfizierungslösung ausgewischt werden. Diese Lösung muss zum Gebrauch auf Edelstahl und mit Nahrungsmittelkontakt zugelassen sein.
10. Wischen Sie das Bedienfeld und die Türgriffe gründlich ab, denn hier sammeln sich bevorzugt Schmutz und Bakterien. Trocknen Sie das Bedienfeld mit einem sauberen, weichen Tuch ab.
11. Um die Schutzbeschichtung von poliertem Edelstahl aufrecht zu erhalten, die Ofenaußenflächen mit einem Reiniger reinigen, der für Edelstahl empfohlen ist. Den Reiniger auf ein sauberes Tuch sprühen und in Maserungsrichtung des Edelstahls wischen. Optionale farbbeschichtete Außenflächen sollten mit einem feuchten Tuch oder Schwamm abgewischt und mit einem sauberen Tuch getrocknet werden.
12. Säubern Sie die Glastüren mit einem Glasreiniger für den gewerblichen Bereich.

VORSICHT



Richten Sie sich immer nach den für die Säuberung und Hygiene von Geräten in der Nahrungsmittelzubereitung geltenden Vorschriften.

GEFAHR





ZU KEINEM ZEITPUNKT SOLLTE DAS INNERE ODER DAS ÄUSSERE MIT DAMPF GEREINIGT WERDEN, NOCH SOLLTE ES ABGESPRITZT ODER UNTER WASSER GESETZT WERDEN, NOCH IN ANDERE FLÜSSIGKEITEN GETAUCHT WERDEN. VERWENDEN SIE KEINEN WASSERSTRAHLER ZUM REINIGEN.

ES KÖNNTEN ERNSTHAFTE UND/ ODER ELEKTRISCHE SCHÄDEN ENTSTEHEN.

WIRD DAS GERÄT DEM WASSER AUSGESETZT, LÄUFT DIE GARANTIE AB.

ANLEITUNG ZUR STÖRUNGSBESEITIGUNG - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

Code	Beschreibung	Mögliche Ursache
E-10	**Kammer-Luftsensor, Kurzschluss**	Messwert des Kammer-Luftsensors < -15°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-11	**Kammer-Luftsensor, Unterbrechung**	Messwert des Kammer-Luftsensors > 269°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-20	**Produktsensor hat Kurzschluss** *Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert*	Messwert des Produktsensors < -15°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-21	**Produktsensor hat Unterbrechung** *Ofen backt/bratet nur zeitgesteuert*	Messwert des Produktsensors > 269°C. Sensor-Funktionsweise prüfen. Siehe Anweisungen zur Sensorprüfung unten.
E-30	**Untertemperatur**	Gerät hat (Sollwert - 25°F) länger als 90 Minuten nicht erreicht.
E-31	**Übertemperatur**	Temperatur im Gerät liegt seit mehr als 2 Minuten um -4°C über dem maximalen Kammersollwert. **Hinweis:** Warmhalteschränke mit diesem Fehlercode liegen mehr als 63°C über dem maximalen Sollwert.
E-60	**Echtzeituhr-Fehler**	Daten auf Voreinstellung eingestellt. Sicherstellen, dass Datum und Zeit korrekt eingestellt sind (falls zutreffend).
E-61	**Echtzeituhr-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-64	**Uhr oszilliert nicht**	Das Werk verständigen.
E-70	**Mikroschalter-Konfigurationsfehler**	Siehe Schaltplan für das jeweilige Modell und sicherstellen, dass die Einstellungen der Mikroschalter auf der Steuerung den Angaben auf dem Schaltplan entsprechen. Wenn die Mikroschalter-Einstellungen den Angaben auf dem Schaltplan entsprechen, die Steuerung austauschen.
E-78	**Niedrige Spannung**	Spannung unter 90 V~ bei 125 V~-Gerät oder unter 190 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-79	**Hohe Spannung**	Spannung über 135 V~ bei 125 V~-Gerät oder über 250 V~ bei 208-240 V~-Gerät. Spannung korrigieren.
E-80	**EEPROM-Fehler**	Sicherstellen, dass alle Temperaturen und Zeiten korrekt eingestellt sind. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-81	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-82	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-83	**EEPROM-Fehler**	Das Werk verständigen.
E-85	**EEPROM-Fehler**	Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-86	**EEPROM-Fehler**	Gesicherter HACCP-Speicher ist fehlerhaft. HACCP-Adresse wurde auf 1 zurückgesetzt. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-87	**EEPROM-Fehler**	Gesicherte Versatzwerte sind fehlerhaft. Versatzwerte wurden auf 0 zurückgesetzt. Die Steuerung muss evtl. neu kalibriert werden. Möglicherweise defekter EEPROM. Wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
E-88	**EEPROM-Fehler**	Alle Zeitgeber-Sollwerte wurden auf 1 Minute zurückgesetzt. Zeitgeber, falls zuvor aktiviert, sind nun deaktiviert. Möglicherweise defekter EEPROM.
E-90	**Taste verklemmt**	Eine Taste wird >60 Sekunden gedrückt gehalten. Steuerung korrigieren. Der Fehler setzt sich zurück, nachdem das Problem beseitigt wurde.
E-dS	**Datenschlüssel-Fehler**	Die Datenschlüssel-Digitalsignatur ist inkompatibel. Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten und kompatiblen Datenschlüssel installieren, falls der Fehler weiterhin auftritt.
E-dT	**Datenschlüssel-Fehler**	Datenschlüssel ist mit Steuerung inkompatibel. Kompatiblen Datenschlüssel installieren.
E-dU	**Datenschlüssel abgetrennt**	Datenschlüssel installieren, Spannungsversorgung aus- und wieder einschalten, um den Fehler zurückzusetzen.
dLto	**Im Datalogger trat eine Zeitüberschreitung auf**	Stromversorgung aus- und einschalten. Wenn sich der Fehler nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
dLSD	**Micro SD card not plugged in**	SD-Karte einstecken und Stromversorgung aus- und einschalten. Wenn sich der Fehler nicht beseitigen lässt, das Werk verständigen.
Hinweis: *Im Zweifelsfall immer die Spannungsversorgung zur Steuerung aus- und wieder einschalten und das Werk verständigen, wenn sich das Problem nicht beseitigen lässt.*		

Prüfen von Produktsensor und Luftsensor:

Den Produktsensor und Luftsensor in ein Eiswasserbad legen und einen Widerstandsmesser auf die Ohm-Skala einstellen. Der gemessene Widerstand muss 100 Ohm betragen. Falls er um mehr als 2 Ohm höher oder geringer ist, muss der Sensor ersetzt werden.

SERVICE

UNG ZUR STÖRUNGSBESEITIGUNG - MANUELLEN STEUERUNG

FEHLER	MÖGLICHE URSACHE	ABHILFE
Ofen funktioniert nicht.	Unzureichende Stromversorgung. Defektes Netzkabel oder defekter Stecker. Defekter Netzschalter. Defekter Thermostat.	Stromquelle pru¨fen. Pru¨fen und ggf. auswechseln. Pru¨fen und ggf. auswechseln. Thermostat austauschen und kalibrieren.
Temperatur kann nicht gesteuert werden	Defekter Thermostat. Massegeschlossenes Element.	Thermostat austauschen und kalibrieren. Element austauschen (Element zu Masse prüfen, Element bei 27,7 Ohm).
Temperatur-Messanzeige ist inkorrekt.	Defekte Temperaturanzeige. Kalibrierung ist ungenau.	Temperaturanzeige austauschen. Den Anweisungen auf Seite 9 gemäß kalibrieren.



⚠ GEFAHR

VOR DEM REINIGEN ODER WARTEN DES GERÄTES DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

VORSICHT

DIESER ABSCHNITT IST NUR ALS HILFESTELLUNG FÜR QUALIFIZIERTE TECHNIKER BESTIMMT UND IST NICHT FÜR UNGESCHULTES ODER UNBEFUGTES WATUNGSPERSONAL GEDACHT.



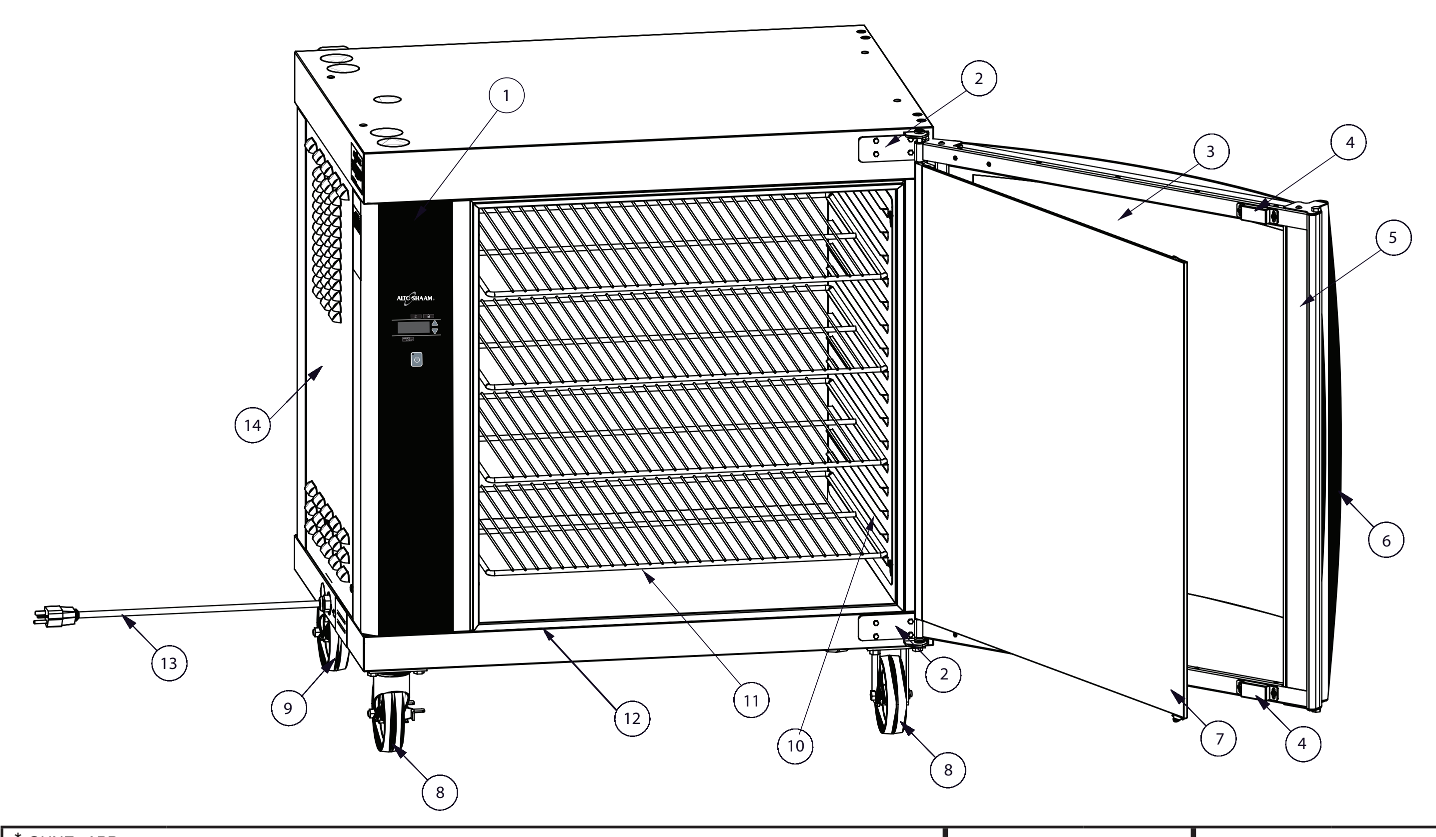
ERSATZKABELSATZ

HEIZKABEL-WARTUNGSSATZ NR. 4876

INHALT:

CB-3044	KABELHEIZELEMENT	64 M
CR-3226	KABELÖSE	8
IN-3488	ISOLIERECKE	2,44 M
BU-3105	ANSATZBUCHSE	8
BU-3106	SCHALENBUCHSE	8
SL-3063	ISOLIERHÜLSE	8
TA-3540	HOCHTEMPERATUR-KLEBEBAND	1 ROLLE
ST-2439	ZAPFEN, 10/32	8
NU-2215	SECHSKANTMUTTER	16

GESAMTDARSTELLUNG FÜR SERVICEARBEITEN (GEWÖLBTE TÜR ABB.)

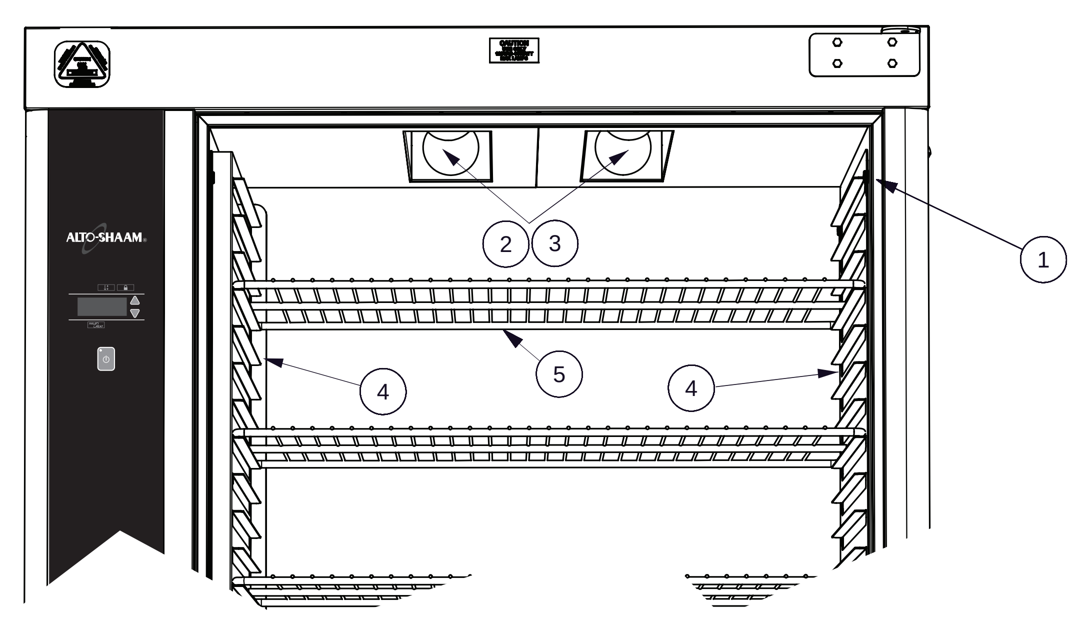


* OHNE. ABB.	MODELLEL >		MANUELLEN		ELEKTRONISCHE	
EINZELTEIL	BEZEICHNUNG DES TEILS		ART.-NR.	MENGE	ART.-NR.	MENGE
1	BEDIENUNGS-PULTAUFLAGE		PE-26003*	1	PE-25746	1
2	TÜRSCHARNIERE	OBEN	1007672	2	1007672	2
		UNTEN	1007673	2	1007673	2
	SCHARNIERE, FLACHTÜR	OBEN	1002596*	2	1002596*	2
		UNTEN	1002597*	2	1002597*	2
3	NUR ÄUSSERES GLAS, GEKRÜMMT		5007824	1	5007824	1
4	TÜRMAGNET		MA-27568	2	MA-27568	2
5	TÜRBAUGRUPPE VOLLSTÄNDIG, GEWÖLBTE	BEDIENSEITE	5005773	1	5005773	1
		RÜCKSEITE	5006426*	1	5006426*	1
6	TÜRGRIFF		HD-26900	1	HD-26900	1
7	INNENSCHEIBE	BEDIENSEITE	5006779	1	5006779	1
		RÜCKSEITE	5008322	1	5008322	1
8	ROLLEN	SCHWENKBAR	CS-2026	2	CS-2026	2
9		STARR	CS-2025	2	CS-2025	2
10	SEITENSCHIENE	LINKSSEITIG	5004361	1	5004361	1
		RECHTSSEITIG	5001901	1	5001901	1
11	EINSCHUB		SH-24720	4	SH-24720	4
12	DICHTUNG, TÜR		GS-25753	2	GS-25753	2
13	KABELSATZ	120V, 1829mm	CD-3397	1	CD-3397	1
		208/240V, 2743mm	CD-33840	1	CD-33840	1
		230V, 2743mm	CD-3922	1	CD-3922	1
14.	SEITENBLECH, BEDIENSEITE		DAS WERK UNTER ANGABE DER SERIENNUMMER VERSTÄNDIGEN			

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

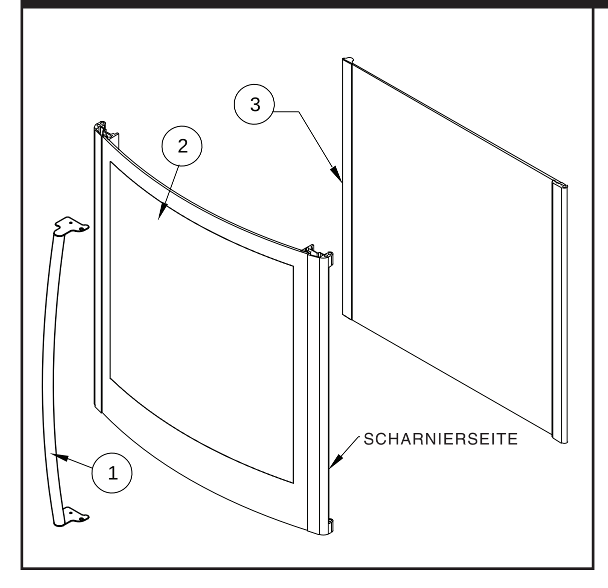
SERVICE

INNENANSICHT FÜR SERVICEARBEITEN



	MODELLEL >	MANUELLEN		ELEKTRONISCHE	
EINZELTEIL	BEZEICHNUNG DES TEILS	ART.-NR.	MENGE	ART.-NR.	MENGE
1	DICHTUNG, TÜR	GS-25753	2	GS-25753	2
2	LAMPEN 120V	LP-33598	4	LP-33598	4
	208/240V & 230V	LP-33803	4	LP-33803	4
3	LAMPENENFASSUNGEN	RP-3952	4	RP-3952	4
4	SEITENSCHIENE LINKSSEITIG	5001901	1	5001901	1
	RECHTSSEITIG	5004361	1	5004361	1
5	EINSCHUB	SH-24720	4	SH-24720	4

TÜR-BAUGRUPPE (GEWÖLBTE TÜR, BEDIENSEITE ABB.)

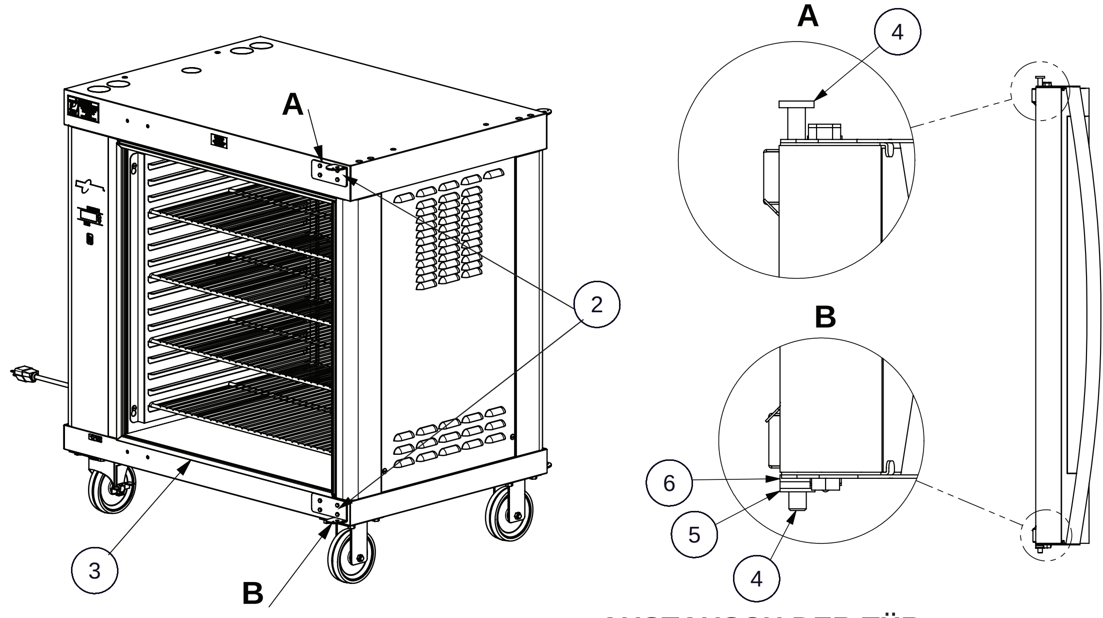


EINZELTEIL	BEZEICHNUNG DES TEILS	ART.-NR.	MENGE
1	TÜRGRIFF	HD-26900	1
2	AUSSENSCHEIBE	5007824	1
3	INNENSCHEIBE BEDIENSEITE	5006779	1
	RÜCKSEITE	5008322	1

ERFORDERLICHE BEFESTIGUNGEN		
BEZEICHNUNG DES TEILS	ART.-NR.	MENGE
UNTERLEGSCHEIBE, TÜRABSTANDHALTER, UNTEN	1002143	1
UNTERLEGSCHEIBE M8	WS-22298	1
SCHRAUBE, 5/16-18 X 5/8	SC-2900	3
TÜRZAPFEN , OBEN	PI-26350	1
TÜRZAPFEN, UNTEN	PI-26352	1
SECHSKANT-KONTERMUTTER 5/16-18	NU-25897	1
SCHRAUBE , EINSATZ	SC-25781	1
SCHRAUBE , 8-32 X 3/8	SC-22378	6

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

GEWÖLBTE TÜR MIT DOPPELVERGLASUNG

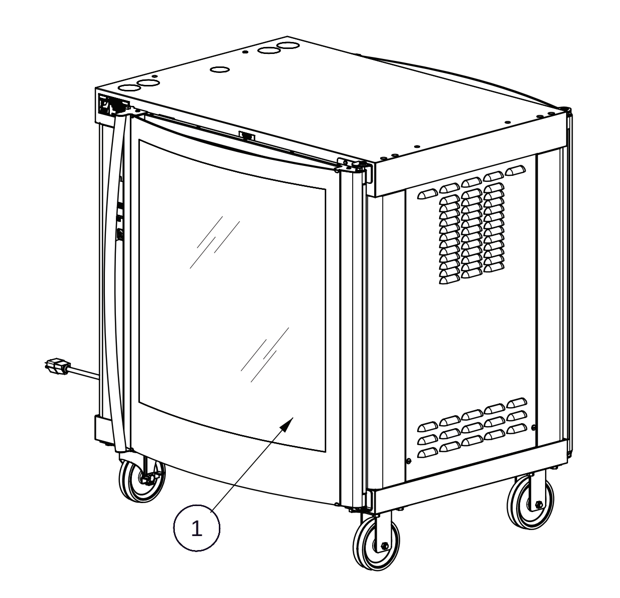


AUSTAUSCH DER TÜR:

SCHRITT 1: MIT EINEM KLEINEN SCHRAUBENDERHER DEN OBEREN ZAPFEN (PI-26350) AUS HALTERUNG “A” NEHMEN.

SCHRITT 2: DIE TÜR MIT ABSTANDHALTERN AM GRILL MONTIEREN, WIE GEZEIGT (DETAIL B).

SCHRITT 3: VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE TÜR GERADE AUSGERICHTET IST, UND SETZEN SIE DEN OBEREN ZAPFEN WIEDER EIN



ACHTUNG



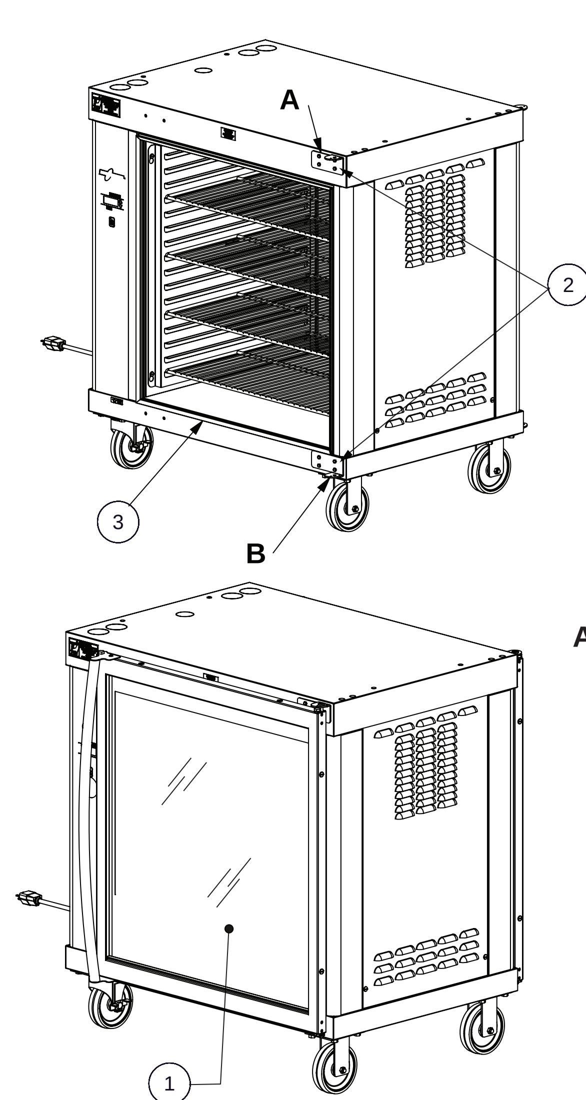
VERSUCHEN SIE NICHT, DIE TÜR OHNE FREMDE HILFE HERAUSZUNEHMEN. DIE TÜR IST SEHR SCHWER, WÜRDEBEIM HERUNTERFALLEN BESCHÄDIGT WERDEN UND KÖNNTE ERNSTHAFTE VERLETZUNGEN VERURSACHEN.

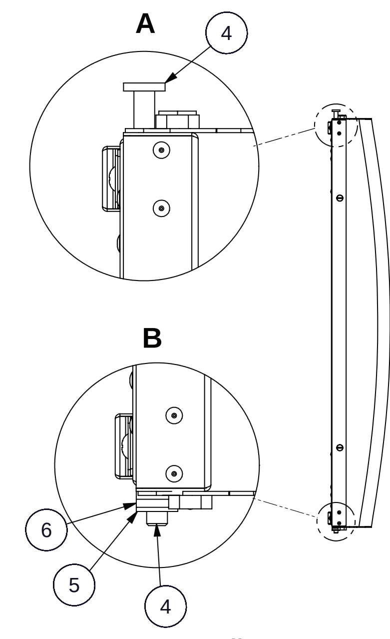
* OHNE. ABB.	MODELLEL >	MANUELLEN		ELEKTRONISCHE	
EINZELTEIL	BEZEICHNUNG DES TEILS	ART.-NR.	MENGE	ART.-NR.	MENGE
1	TÜR-BAUGRUPPE, GEWÖLBTE BEDIENSEITE	5005773	1	5005773	1
	RÜCKSEITE*	5006426	1	5006426	1
2	TÜRSCHARNIERE OBEN	1007672	1	1007672	1
	UNTEN	1007673	1	1007673	1
3	DICHTUNG, TÜR	GS-25753	2	GS-25753	2
4	TÜRZAPFEN OBEN	PI-26350	2	PI-26350	2
	UNTEN	PI-26352	2	PI-26352	2
5	UNTERLEGSCHEIBE	WS-22298	1	WS-22298	1
6	TÜRABSTANDHALTER	1002143	1	1002143	1

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

SERVICE

FLACHE TÜR MIT EINFACHVERGLASUNG





AUSTAUSCH DER TÜR:

SCHRITT 1: MIT EINEM KLEINEN SCHRAUBENDERHER DEN OBEREN ZAPFEN (PI-26350) AUS HALTERUNG "A" NEHMEN.

SCHRITT 2: DIE TÜR MIT ABSTANDHALTERN AM GRILL MONTIEREN, WIE GEZEIGT (DETAIL B).

SCHRITT 3: VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE TÜR GERADE AUSGERICHTET IST, UND SETZEN SIE DEN OBEREN ZAPFEN WIEDER EIN

ACHTUNG



VERSUCHEN SIE NICHT, DIE TÜR OHNE FREMDE HILFE HERAUSZUNEHMEN. DIE TÜR IST SEHR SCHWER, WÜRDEBEIM HERUNTERFALLEN BESCHÄDIGT WERDEN UND KÖNNTE ERNSTHAFTE VERLETZUNGEN VERURSACHEN.

* OHNE. ABB.	MODELLEL >	MANUELLEN		ELEKTRONISCHE	
EINZELTEIL	**BEZEICHNUNG DES TEILS**	**ART.-NR.**	**MENGE**	**ART.-NR.**	**MENGE**
1	TÜR-BAUGRUPPE, FLACHE BEDIENSEITE	5009591	1	5009591	1
	RÜCKSEITE*	5009815	1	5009815	1
2	TÜRSCHARNIERE OBEN	1002596	1	1002596	1
	UNTEN	1002597	1	1002597	1
3	DICHTUNG, TÜR	GS-25753	2	GS-25753	2
4	TÜRZAPFEN OBEN	PI-26350	2	PI-26350	2
	UNTEN	PI-26352	2	PI-26352	2
5	UNTERLEGSCHEIBE	WS-22298	1	WS-22298	1
6	TÜRABSTANDHALTER	1002143	1	1002143	1

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

EDELSTAHL-RÜCKWAND

AUSTAUSCH DER RÜCKSEITE:

SCHRITT 1: HINTERE TÜR, GUMMIDICHTUNG, SCHARNIERE UND 28 SCHRAUBEN AUS DEM DICHTUNGSKANAL ENTFERNEN.

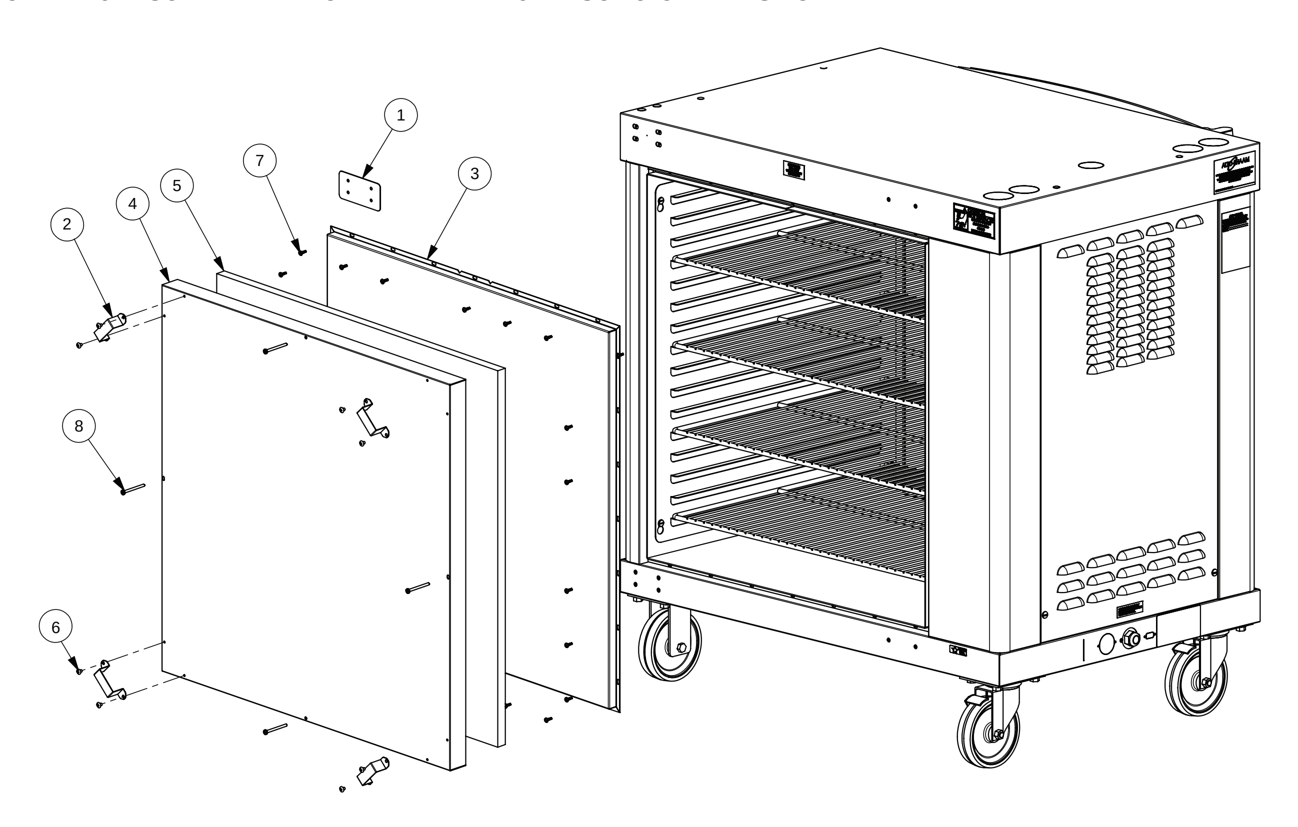
SCHRITT 2: INNERE RÜCKWAND MIT 24: SC-25849 BEFESTIGEN

SCHRITT 3: IN-2003 IN DIE ÄUSSERE RÜCKWAND EINSETZEN.

SCHRITT 4: ÄUSSERE RÜCKWAND MIT 4: SC-27843 BEFESTIGEN.

SCHRITT 5: 4 ABSTANDHALTER MIT JE 2: SC-2459 BEFESTIGEN.

SCHRITT 6: 2 SCHARNIERDECKPLATTEN MIT JE 4: SC-23151 BEFESTIGEN.

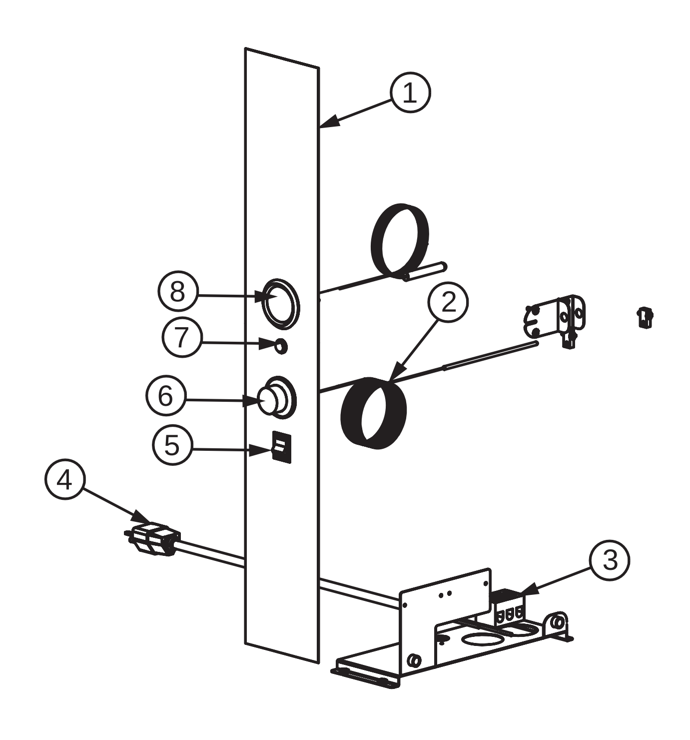


EINZELTEIL	BEZEICHNUNG DES TEILS	ART.-NR.	MENGE
1	ABDECKUNG, SCHARNIERBEFESTIGUNG	1002446	2
2	DISTANZSTÜCK, MASSIV SCHWARZ	1002822	4
3	RÜCKWAND, MASSIV, INNERE	1006652	1
4	RÜCKWAND, MASSIV	1006746	1
5	ISOLIERUNG, GLASFASER, #3 DENS ½ ZOLL STARK	IN-2003	2
6	SCHRAUBE 8-32 X 1/4” PHIL	SC-2459	8
7	SELBSTSCHNEIDEND 8-32 X ½	SC-25849	24
8	SCHRAUBE, 8/32 X 2 ZOLL LANG	SC-27843	4

* OHNE. ABB.

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

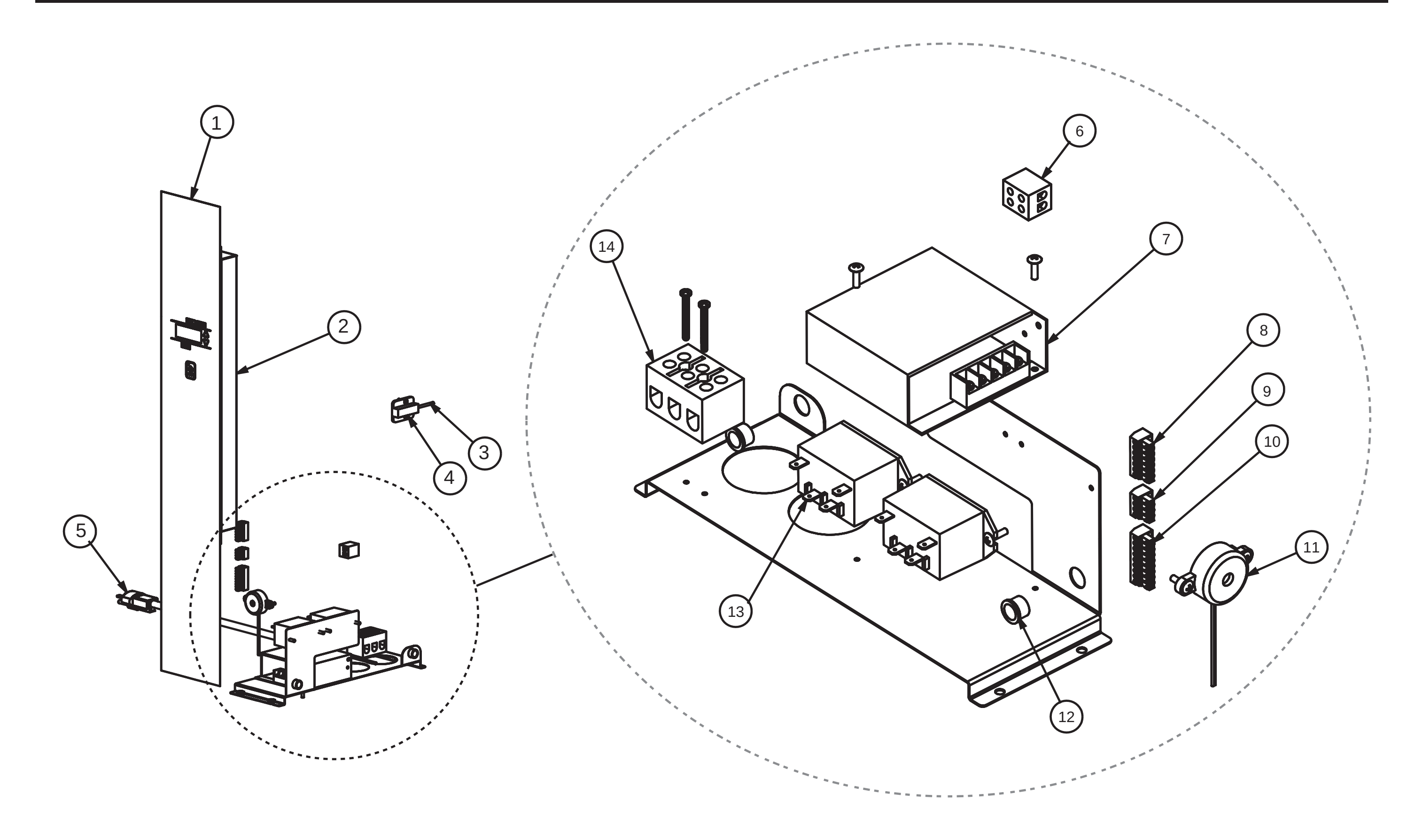
ELEKTRIK - MANUELLEN STEUERUNG



	MODELLEL >	MANUELLEN	
EINZELTEIL	BEZEICHNUNG DES TEILS	ART.-NR.	MENGE
1	BEDIENUNGS-PULTAUFLAGE	PE-26003	1
2	THERMOSTAT, LANGSAM, 93°C	TT-3057	1
3	KLEMMLEISTE	BK-3019	1
4	KABELSATZ 120V, 1829mm	CD-3397	1
	208/240V, 2743mm	CD-33840	1
	230V, 2743mm	CD-3922	1
5	KIPPSCHALTER, NETZ	SW-3887	1
6	THERMOSTATKNOPF °F	KN-3469	1
	°C	KN-3474	1
7	KONTROLLLEUCHTE, 120V	LI-3027	1
	208/240V	LI-3025	1
	230V	LI-3951	1
8	TEMPERATURANZEIGE	GU-3273	1

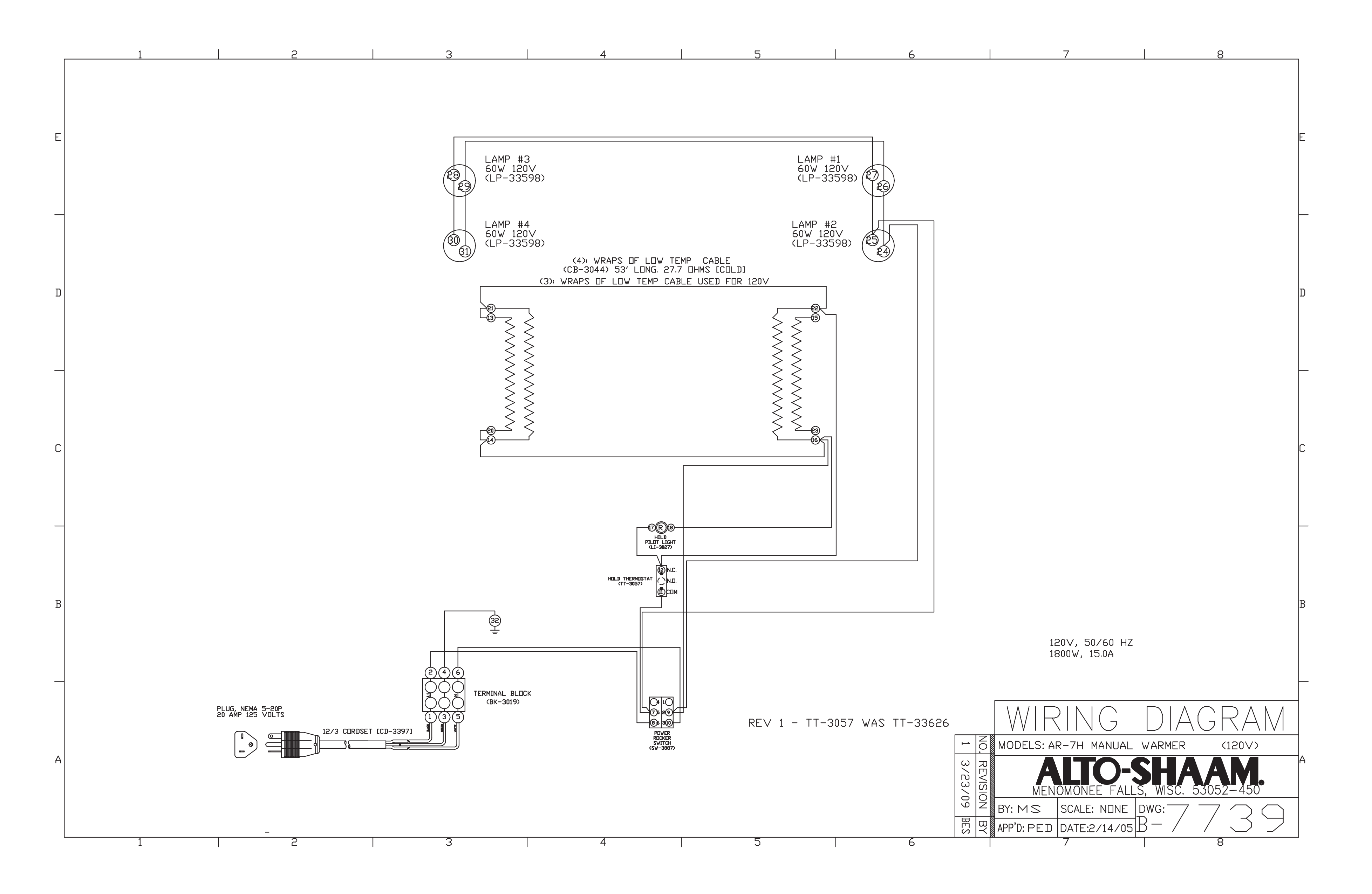
Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

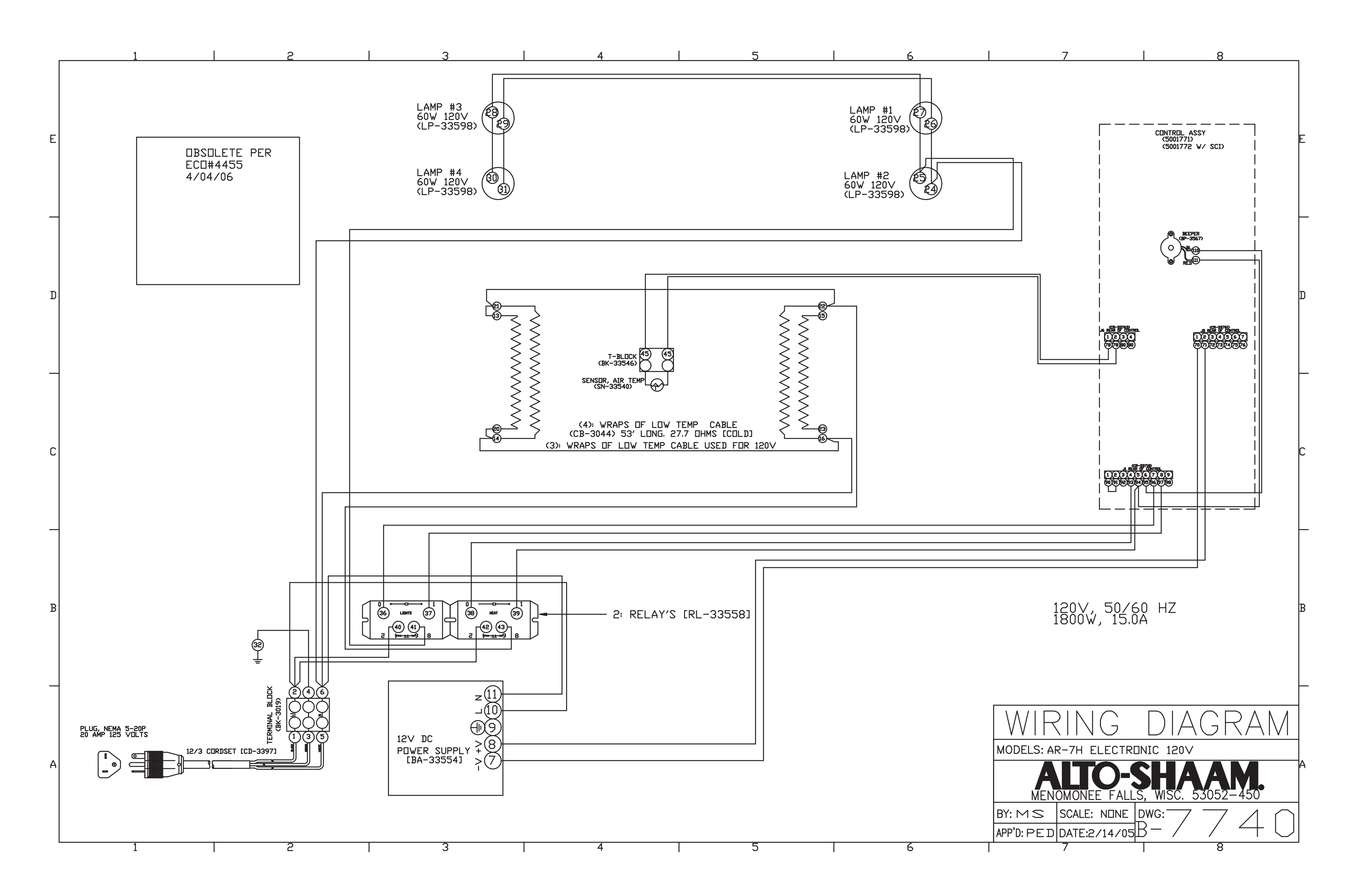
ELEKTRIK - ELEKTRONISCHE STEUERUNG

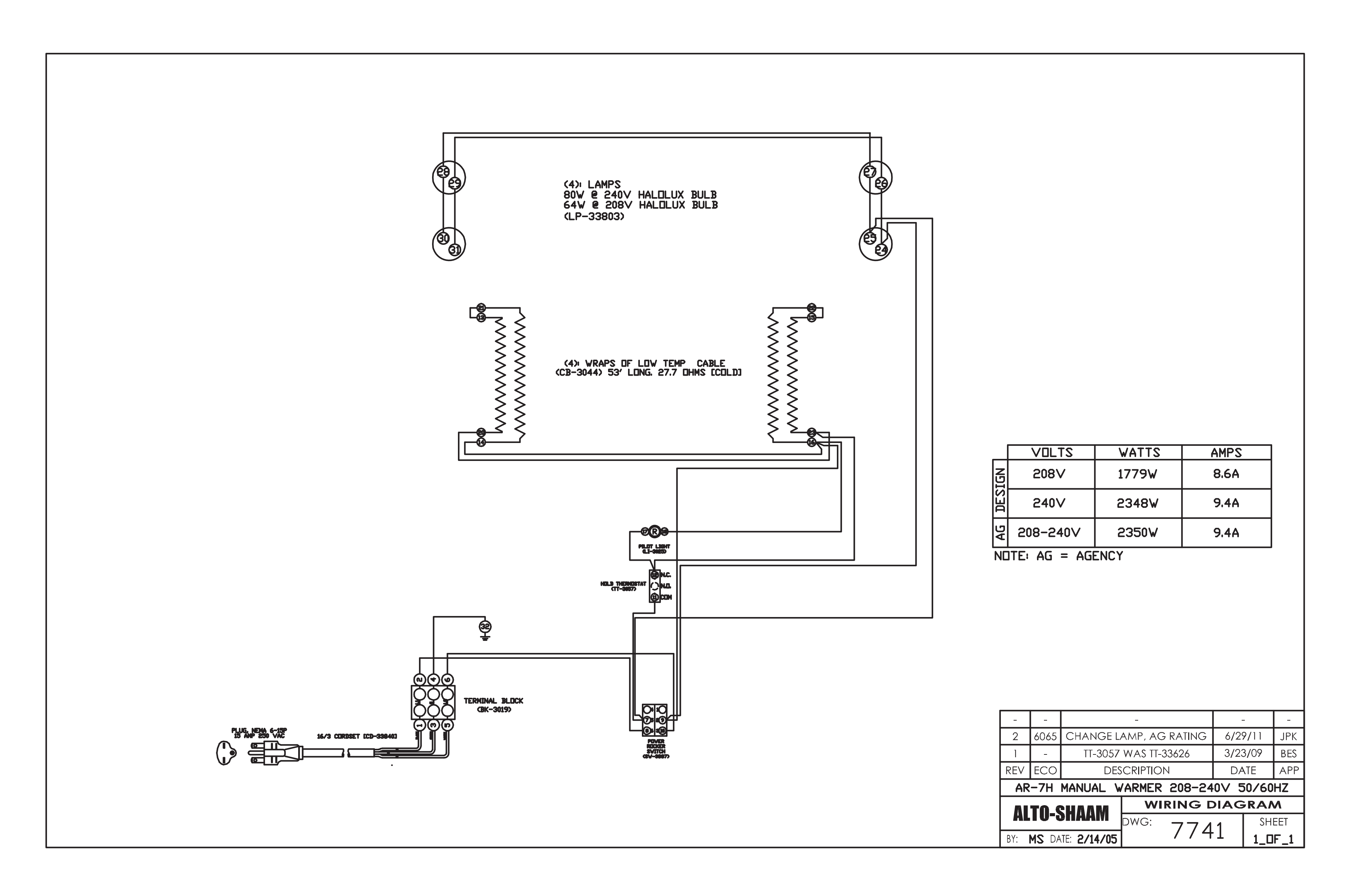


	MODELLEL >	ELEKTRONISCHE	
EINZELTEIL	**BEZEICHNUNG DES TEILS**	**ART.-NR.**	**MENGE**
1	BEDIENUNGS-PULTAUFLAGE	PE-25746	1
2	BAUGRUPPE STEUERUNG	5001771	1
3	SENSOR, TEMPERATUR	SN-33540	1
4	LUFTSENSOR-MONTAGEBLOCK	BK-24427	1
5	KABELSATZ 120V, 1829mm	CD-3397	1
	208/240V, 2743mm	CD-33840	1
	230V, 2743mm	CD-3922	1
6	ANSCHLUSSLEISTE KERAMIK	BK-33546	1
7	ANSCHLUSSBLOCK, STROMVERSORGUNG, 12 V DC, SCHALTER	BK-33554	1
8	ANSCHLUSS, 7 STIFT	CR-33761	1
9	ANSCHLUSS, 4 STIFT	CR-33763	1
10	ANSCHLUSS, 9 STIFT	CR-33718	1
11	AKUSTISCHER SIGNALGEBER	BP-3567	1
12	BUCHSE	BU-3006	2
13	STARKSTROMRELAIS	RL-33558	2
14	KLEMMLEISTE	BK-3019	1

Ersatzteilnummern und Zeichnungen können ohne Bekanntmachung geändert werden.

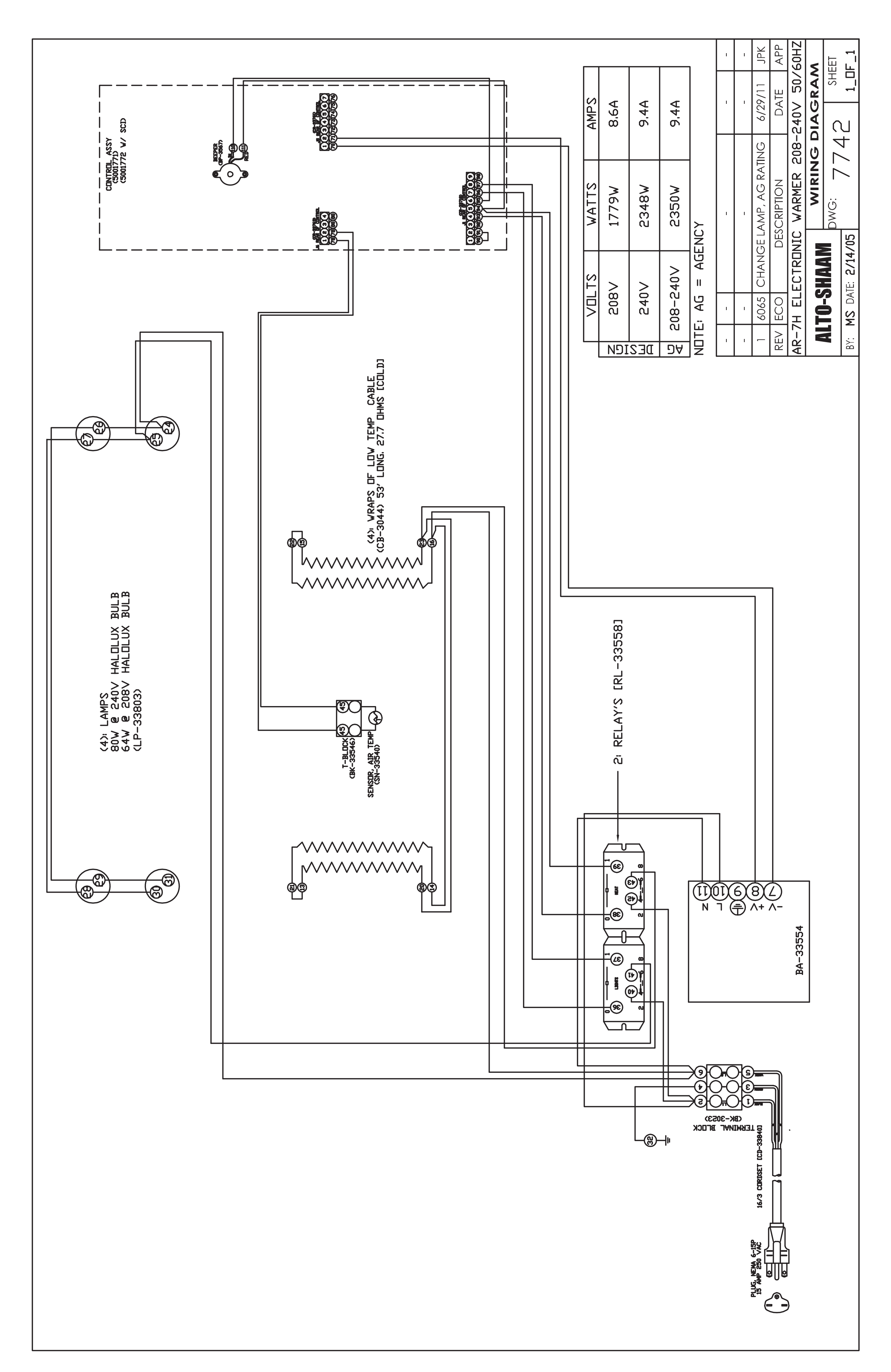

LAMP #3 60W 120V (LP-33598)
LAMP #1 60W 120V (LP-33598)
LAMP #4 60W 120V (LP-33598)
LAMP #2 60W 120V (LP-33598)
(4): WRAPS OF LOW TEMP CABLE
(CB-3044) 53' LONG. 27.7 OHMS [COLD]
(3): WRAPS OF LOW TEMP CABLE USED FOR 120V
HOLD PILOT LIGHT (LI-3027)
HOLD THERMOSTAT (TT-3057)
N.C.
N.O.
COM
TERMINAL BLOCK (BK-3019)
PLUG, NEMA 5-20P
20 AMP 125 VOLTS
12/3 CORDSET [CD-3397]
POWER ROCKER SWITCH (SW-3087)
120V, 50/60 HZ
1800W, 15.0A
REV 1 - TT-3057 WAS TT-33626
WIRING DIAGRAM
MODELS: AR-7H MANUAL WARMER (120V)
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
SCALE: NONE
DWG: B-7739
APP'D: PED
DATE: 2/14/05
NO.
REVISION
BY
1
3/23/09
BES

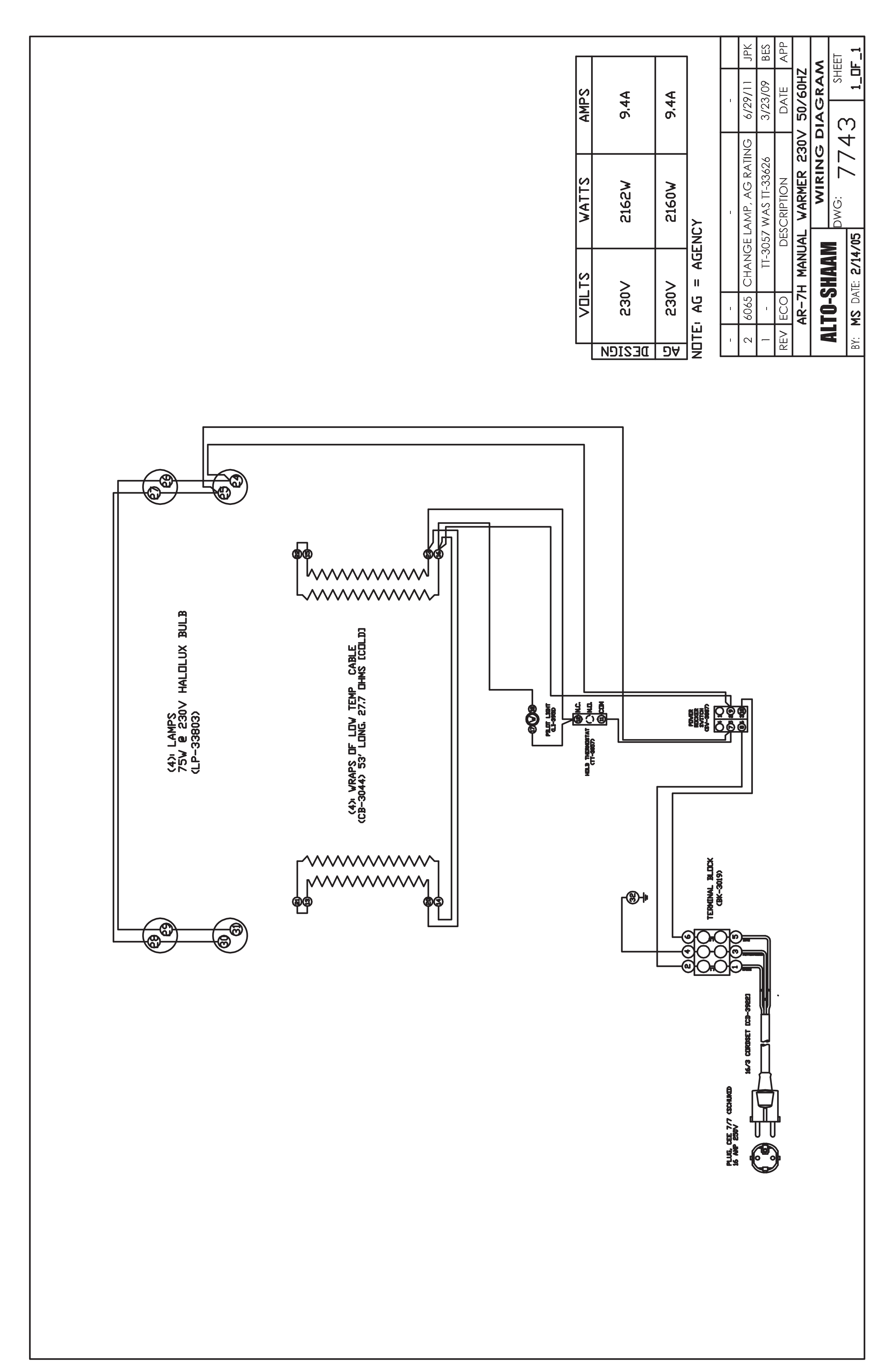

LAMP #3
60W 120V
(LP-33598)
LAMP #4
60W 120V
(LP-33598)
LAMP #1
60W 120V
(LP-33598)
LAMP #2
60W 120V
(LP-33598)
OBSOLETE PER
ECO#4455
4/04/06
CONTROL ASSY
(5001771)
(5001772 W/ SCI)
BEEPER
(BP-3567)
T-BLOCK
(BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33540)
(4) WRAPS OF LOW TEMP CABLE
(CB-3044) 53' LONG. 27.7 OHMS [COLD]
(3) WRAPS OF LOW TEMP CABLE USED FOR 120V
2) RELAY'S [RL-33558]
120V, 50/60 HZ
1800W, 15.0A
TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
PLUG, NEMA 5-20P
20 AMP 125 VOLTS
12/3 CORDSET [CD-3397]
12V DC
POWER SUPPLY
[BA-33554]
WIRING DIAGRAM
MODELS: AR-7H ELECTRONIC 120V
ALTO-SHAAM.
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-450
BY: MS
SCALE: NONE
DWG:
B-7740
APP'D: PED
DATE:2/14/05



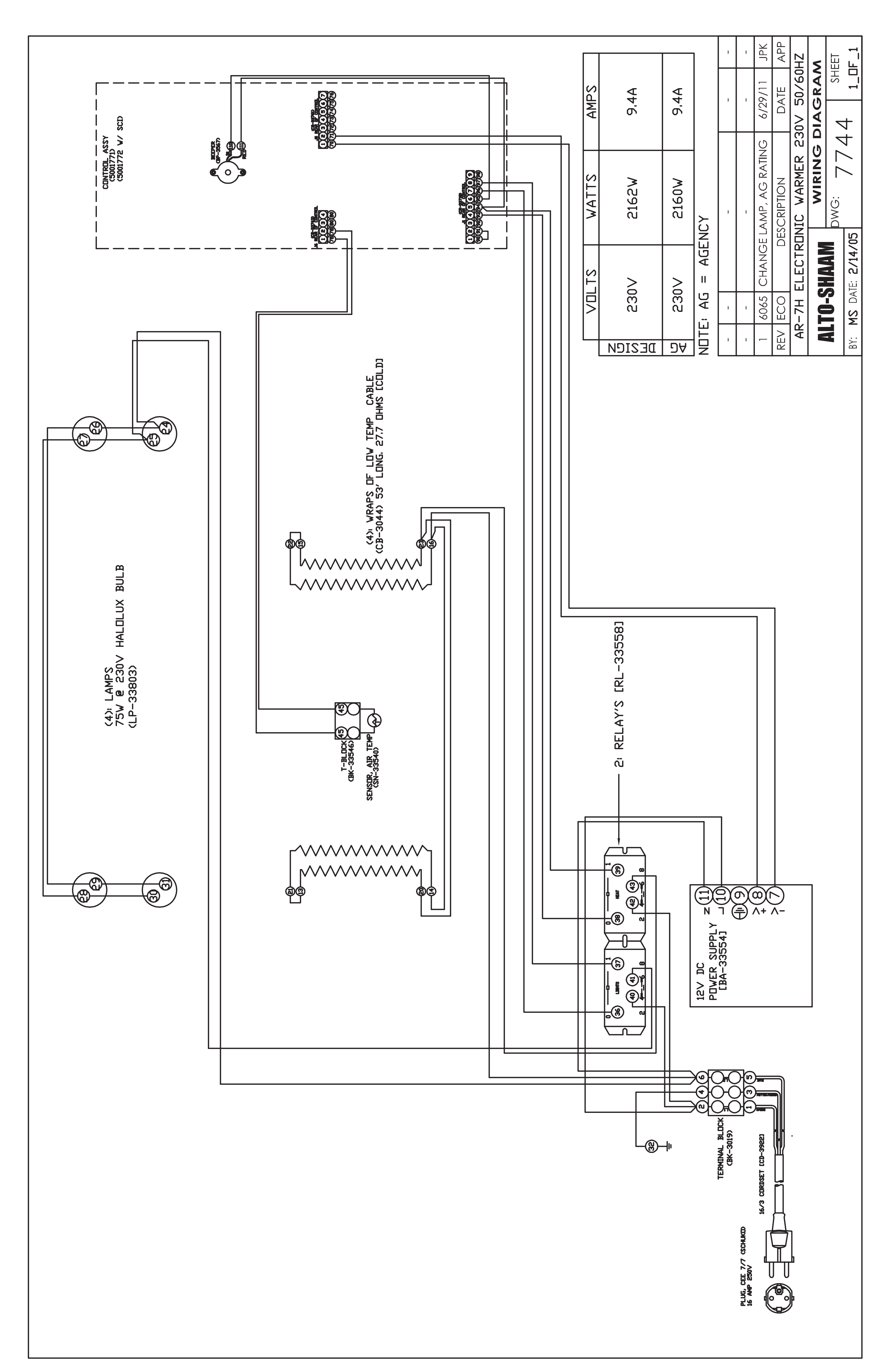
	VOLTS	WATTS	AMPS
DESIGN	208V	1779W	8.6A
DESIGN	240V	2348W	9.4A
AG	208-240V	2350W	9.4A

REV	ECO	DESCRIPTION	DATE	APP
-	-	-	-	-
2	6065	CHANGE LAMP, AG RATING	6/29/11	JPK
1	-	TT-3057 WAS TT-33626	3/23/09	BES


CONTROL ASSY
(5001771)
(5001772 W/ SCI)
(4): LAMPS
80W @ 240V HALOLUX BULB
64W @ 208V HALOLUX BULB
(LP-33803)
(4): WRAPS OF LOW TEMP CABLE
(CB-3044) 53' LONG. 27.7 OHMS [COLD]
T-BLOCK
(BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33540)
2: RELAY'S [RL-33558]
BA-33554
TERMINAL BLOCK
(BK-3023)
16/3 CORDSET [CD-33840]
PLUG, NEMA 6-15P
15 AMP 250 VAC
VOLTS WATTS AMPS
DESIGN 208V 1779W 8.6A
DESIGN 240V 2348W 9.4A
AG 208-240V 2350W 9.4A
NOTE: AG = AGENCY
1 6065 CHANGE LAMP, AG RATING 6/29/11 JPK
REV ECO DESCRIPTION DATE APP
AR-7H ELECTRONIC WARMER 208-240V 50/60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG: 7742
SHEET 1_OF_1
BY: MS DATE: 2/14/05



VOLTS
WATTS
AMPS
DESIGN
230V
2162W
9.4A
AG
230V
2160W
9.4A
NOTE: AG = AGENCY
2
6065
CHANGE LAMP, AG RATING
6/29/11
JPK
1
TT-3057 WAS TT-33626
3/23/09
BES
REV
ECO
DESCRIPTION
DATE
APP
AR-7H MANUAL WARMER 230V 50/60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG:
7743
SHEET
1_OF_1
BY: MS
DATE: 2/14/05
(4): LAMPS
75W @ 230V HALOLUX BULB
(LP-33803)
(4): WRAPS OF LOW TEMP CABLE
(CB-3044) 53' LONG. 27.7 OHMS [COLD]
TERMINAL BLOCK
(BK-3019)


CONTROL ASSY
(5001771)
(5001772 W/ SCD)
(4) LAMPS
75W @ 230V HALOLUX BULB
(LP-33803)
(4) WRAPS OF LOW TEMP CABLE
(CB-3044) 53' LONG, 27.7 OHMS [COLD]
T-BLOCK
(BK-33546)
SENSOR, AIR TEMP
(SN-33540)
2) RELAY'S [RL-33558]
12V DC
POWER SUPPLY
[BA-33554]
TERMINAL BLOCK
(BK-3019)
16/3 CORDSET (CD-3922)
PLUG, CEE 7/7 (SCHUKO)
16 AMP 250V
DESIGN
VOLTS
WATTS
AMPS
230V
2162W
9.4A
AG
230V
2160W
9.4A
NOTE: AG = AGENCY
1
6065
CHANGE LAMP, AG RATING
6/29/11
JPK
REV
ECO
DESCRIPTION
DATE
APP
AR-7H ELECTRONIC WARMER 230V 50/60HZ
ALTO-SHAAM
WIRING DIAGRAM
DWG:
7744
SHEET
1_OF_1
BY: MS DATE: 2/14/05

TRANSPORTSCHÄDEN UND SCHADENSANSPRÜCHE



Alle Alto-Shaam Geräte werden frei ab Werk verkauft und Eigentum des Warenempfängers, sobald der Transport-unternehmer die Waren angenommen hat.
Treten Schäden auf, die auf den Versand zurück-zuführen sind, so soll dies zwischen dem Transport-unternehmer und dem Warenempfänger geregelt werden. Normalerweise ist der Transportunternehmer für die sichere Lieferung der Waren verantwortlich, es sei denn, es kann Fahrlässigkeit seitens des Versenders nachgewiesen werden.

1. Noch während die Geräte auf dem Lastwagen sind oder sofort nach deren Transport in den Abladebereich sollte unverzüglich eine Inspektion durchgeführt werden. Nicht warten, bis die Materialien in einem Warenlager deponiert sind.
2. Die Empfangsquittung oder den Frachtbrief erst dann unterschreiben, wenn eine korrekte Zählung und Inspektion aller erhaltenen Frachtstücke durchgeführt worden ist.
3. Sämtliche Verpackungsschäden direkt auf der Empfangsquittung des Transportunternehmers notieren.
4. Sicherstellen, dass der Fahrer diese Quittung unterzeichnet. Sollte er sich weigern, die Quittung zu unterschreiben, ist diese Weigerung auf der Quittung zu vermerken.
5. Sollte der Fahrer eine Inspektion verweigern, ist Folgendes auf der Empfangsquittung zu notieren:
   Fahrer verweigerte Inspektion auf sichtbare Schäden.
6. Falls Schäden entdeckt werden, diese dem Büro des Transportunternehmer telefonisch melden und dort eine Inspektion beantragen. Eine schriftliche Bestätigung unter Angabe der Zeit, des Datums und des Namens der Kontaktperson per Post an das Transportunternehmen senden.
7. Alle Kartons und Verpackungsmaterial für weitere Inspektionen seitens des Transportunternehmens aufbewahren.
8. Unverzüglich einen schriftlichen Anspruch bei dem Transportunternehmen geltend machen und Kopien der Dokumente beilegen, die den Anspruch untermauern.

Wir werden auch weiterhin unseren Kunden bei der Geltendmachung von Ansprüchen, die korrekt eingereicht wurden und aktiv verfolgt werden, beistehen. Jedoch können wir an Ihrer Stelle keine Verantwortung für Schadensansprüche übernehmen oder Zahlungsabzüge für derartige Ansprüche akzeptieren.

EINGESCHRÄNKTE GARANTIE

Alto-Shaam, Inc. garantiert dem Originalkäufer nur, dass alle Originalteile, die Material- oder Fertigungsdefekte aufweisen, nach Ermessen von Alto-Shaam und den hier genannten Bedingungen durch neue oder generalüberholte Teile ersetzt werden.

Die Garantiedauer für die Teile ist wie folgt festgelegt:

Für den Kältemittelkompressor von Alto-Shaam Quickchillers™ fünf (5) Jahre ab dem Installationsdatum.

Für das Heizelement von Halo Heat® Gar- und Heißhalteöfen solange der Ofen im Besitz des Originalkäufers ist. Dies schließt reine Heißhaltegeräte aus.

Die Garantie auf Teile gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Die Garantie auf Arbeit gilt für ein (1) Jahr ab Installation oder fünfzehn (15) Monate nach dem Auslieferungsdatum, je nach dem, welcher Zeitpunkt früher eintritt.

Alto-Shaam übernimmt die üblichen Arbeitskosten während der normalen Geschäftszeiten, ausschließlich Überstunden, Feiertagsgebühren oder andere Gebührenaufschläge.

Um gültig zu sein, muss ein Garantieanspruch während der geltenden Garantiedauer eingereicht werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar.

DIESE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF:

1. Kalibrierung.
2. Austausch von Glüehbirnen und Tüerdichtungen, oder das Ersäetzen von Glass wegen Beschäedigung.
3. Beschädigungen, die auf einen Unfall, den Versand, falsche Installation oder Veränderungen am Gerät zurückzuführen sind.
4. Geräte, die durch falsche oder missbräuchliche Benutzung, fahrlässige Behandlung oder andere abnormale Umstände beschädigt werden. Dazu zählen, ohne darauf beschränkt zu sein, Geräte, die aggressiven oder ungeeigneten Chemikalien wie Verbindungen, die Chlorid oder qualitativ minderwertigem Wasser ausgesetzt waren sowie Geräte, deren Seriennummern verändert oder entfernt wurden.
5. Schäden, die das direkte Resultat schlechter Wasserqualität, unzureichender Wartung von Dampfgeneratoren und/oder von der Wasserqualität betroffener Oberflächen sind. Die Wasserqualität und angemessene Wartung dampferzeugender Geräte liegen in der Verantwortung des Eigentümers/Betreibers.
6. Schäden, die aus der Verwendung eines anderen Reinigungsmittels als Alto-Shaam Combitherm® Reiniger resultieren. Dazu gehören, ohne darauf beschränkt zu sein, Schäden durch Chlor oder andere aggressive Chemikalien. **Die Verwendung von Alto-Shaam Combitherm® Reiniger wird bei Combitherm® Öfen dringend empfohlen.**
7. Verluste oder Schäden aufgrund von Fehlfunktionen, einschließlich Produkt- und Speisenverluste, Einnahmeverluste, Folge- oder Nebenschäden jeder Art.
8. Geräte, die auf irgendeine Art und Weise modifiziert wurden; der Einbau von Ersatzteilen, die nicht vom Werk genehmigt wurden; das Entfernen von Teilen, einschließlich der Beine, sowie das Hinzufügen von Teilen.

Diese Garantie ist ausschließlich und ersetzt alle bisherigen anderen ausdrücklichen oder stillschweigenden Garantien, einschließlich der stillschweigenden Gewährleistung der marktgängigen Qualität und Eignung für einen bestimmten Verwendungszweck. In keinem Fall haftet Alto-Shaam für Nutzungsverluste, Einnahmen- und Umsatzverluste, Produktverluste oder indirekte, spezielle, zufällige Schäden oder Folgeschäden. Keine Person mit Ausnahme eines dazu autorisierten Mitarbeiters der Alto-Shaam Inc. ist berechtigt, im Namen von Alto-Shaam diese Garantie zu verändern oder im Namen von Alto-Shaam irgendeine andere Verpflichtung oder Haftungszusage in Verbindung mit Alto-Shaam Geräten einzugehen.

Gültig ab 1 November 2011



Modell- und Seriennummer des Geräts zur späteren Referenz aufschreiben.
In jeglicher Korrespondenz bezüglich des Geräts immer Modell- und Seriennummer angeben.

Modell: ______________________ Datum der Installation: ______________________
Versorgungsspannung: ______________________ Gekauft von: ______________________
Seriennummer: ______________________ ______________________

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • U.S.A.
TELEFON: 262.251.3800 • 800.558.8744 USA/KANADA FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 USA/KANADA
www.alto-shaam.com

GEDRUCKT IN DEN USA